

**FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI PENGAMBILAN
KEPUTUSAN PADA PELAKU INDUSTRI KECIL MENENGAH (IKM)
TEMPE DALAM MENGGUNAKAN KEDELAI IMPOR
SEBAGAI BAHAN BAKU TEMPE
(Studi Kasus pada Sentra Industri Tempe Kampung Sanan Malang)**

Oleh
MEGA MULYA AFRIYANA



**UNIVERSITAS BRAWIJAYA
FAKULTAS PERTANIAN
MALANG
2018**

**FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI PENGAMBILAN
KEPUTUSAN PADA PELAKU INDUSTRI KECIL MENENGAH (IKM)
TEMPE DALAM MENGGUNAKAN KEDELAI IMPOR
SEBAGAI BAHAN BAKU TEMPE
(Studi Kasus pada Sentra Industri Tempe Kampung Sanan Malang)**

Oleh:

MEGA MULYA AFRIYANA

145040101111112

PROGRAM STUDI AGRIBISNIS

SKRIPSI

**Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh Gelar Sarjana
Pertanian Strata Satu (S-1)**

**UNIVERSITAS BRAWIJAYA
FAKULTAS PERTANIAN
JURUSAN SOSIAL EKONOMI
MALANG**

2018

PERNYATAAN

Saya menyatakan bahwa segala pernyataan dalam skripsi ini merupakan hasil penelitian saya sendiri, dengan bimbingan dosen komisi pembimbing. Skripsi ini tidak pernah diajukan untuk memperoleh gelar di perguruan tinggi manapun dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang dengan jelas ditunjukkan rujukannya dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Malang, Agustus 2018

(Mega Muya Afriyana)



LEMBAR PERSETUJUAN

Judul : Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pengambilan Keputusan pada Pelaku Industri Kecil Menengah (IKM) Tempe dalam Menggunakan Kedelai Impor Sebagai Bahan Baku Tempe (Studi Kasus pada Sentra Industri Tempe Kampung Sanan Malang)

Nama : Mega Mulya Afriyana

NIM : 145040101111112

Jurusan : Sosial Ekonomi

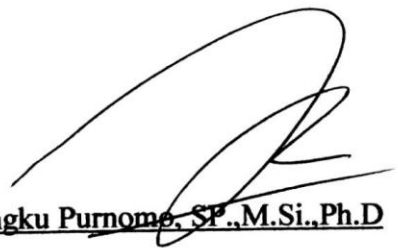
Program Studi : Agribisnis

Disetujui:
Pembimbing Utama,


Ir. Edi Dwi Cahyono, M.Agr.Sc.,MS,Ph.D

NIP. 19610615198602 1 001

Diketahui,
Ketua Jurusan
Sosial Ekonomi Pertanian FP UB


Mangku Purnomo, SP.,M.Si.,Ph.D

NIP. 19770420200501 1 001

Tanggal Persetujuan :

LEMBAR PENGESAHAN

Mengesahkan
MAJELIS PENGUJI

Penguji I,

Penguji II,



Nur Baladina, SP., MP.

NIP. 19820214 200801 2 012



Bayu Adi Kusuma, SP., M.BA.

NIP. 19810728 200501 1005

Penguji III,



Ir. Edi Dwi Cahyono, M.Agr.Sc.,MS,Ph.D

NIP. 19610615198602 1 001

Tanggal Lulus :

LEMBAR PERUNTUKAN

Alhamdulillah, puji syukur saya panjatkan kepada Allah SWT, karena atas izin-Nya saya dapat menyelesaikan skripsi ini dengan penuh kesabaran dan keikhlasan. Banyak pelajaran yang saya dapatkan selama proses penulisan skripsi ini. Tidak lupa saya ucapkan terima kasih atas segala bentuk dukungan yang telah diberikan oleh semua pihak. Ucapan terima kasih saya sampaikan kepada :

1. Kedua orang tua saya tercinta H. Muslih Abdi SH dan Hj. Yeniati S,pdi. Serta kakak-kakak saya Evy Mulya Lestari, Riza Mulya Firdaos dan Rido Mulya Firmandi, kakak ipar saya Dwi Asri Wulandari, yang telah memebrikan dukungan, semangat dan tentunya doa yang tiada henti, serta dukungan materil yang tidak bisa disebutkan satu per satu.
2. Dosen pembimbing skripsi saya Ir. Edi Dwi Cahyono, M.Agr.Sc.,MS,Ph.D, atas segala ilmu yang telah diberikan dan kesabarannya dalam membimbing saya selama ini. Selain itu juga kepada dosen-dosen Jurusan Sosial Ekonomi FP UB yang telah mendidik saya menjadi pribadi yang lebih baik dan membagikan ilmunya yang sangat bermanfaat untuk kehidupan saya kedepannya.
3. Teman-teman sebimbingan saya Zefanya Natalie, Ermayani Sholikah, Fauziah Mutiara, Fifi Maghfirotn, Widya Pratiwi, Shinta Puspita, Eka Pradesti, Ibnu Bathuta, Rini Lia dan Wirdha Ayu atas kebersamaannya untuk selalu saling memberi semangat dan menguatkan satu sama lain untuk mengerjakan skripsi ini.
4. Sahabat-sahabat saya semasa sekolah yang terbagi dalam beberapa cabang. Cabang Mataram Kintan Mika Absari, Ni Nengah Ariesta Apriani, Vita Yulia. Sahabat cabang Yogyakarta Afni Chaerani, Claudya Dwi Martina, dan sahabat cabang Malang Tyas Jizah Rahmawati, Muh. Reza Pahlevi Sahidu dan Awanda Zidni Rizki atas dukungan yang diberikan dan segala informasi yang diberikan untuk menghibur saya dikala suntuk.
5. Sahabat-sahabat kuliah saya Luthfiyah Dwi Rahmawati, Indah Andriani, Nurfatimah Sukmawati, Sulistyowati, Lidya Zulsya, Candra Febri Kurniawati, Chika Agentustia Adianti, Citra Narindra, Alizha Safitri, Litafatus Zahria atas kebersamaannya selama di Malang, serta do'a dan dukungan yang telah diberikan selama ini.
6. Sahabat-sahabat kos sempor 21 Fildzah Shabrina, Delinda Ratna Safitri beserta pasangan Ghilban Bilhaq yang tidak henti-hentinya memberi dukungan semangat dan tingkah laku yang membuat saya terhibur.
7. Seluruh pihak yang telah membantu kelancaran penulisan skripsi ini yang tidak dapat saya sebutkan satu per satu.

RINGKASAN

MEGA MULYA AFRIYANA. 14504010111112. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pengambilan Keputusan Pada Pelaku Industri Kecil Menengah (IKM) Tempe Dalam Menggunakan Kedelai Impor Sebagai Bahan Baku Tempe (Studi Kasus Pada Sentra Industri Tempe Kampung Sanan Malang). Di bawah bimbingan Ir. Edi Dwi Cahyono, M.Agr.Sc.,MS,Ph.D.

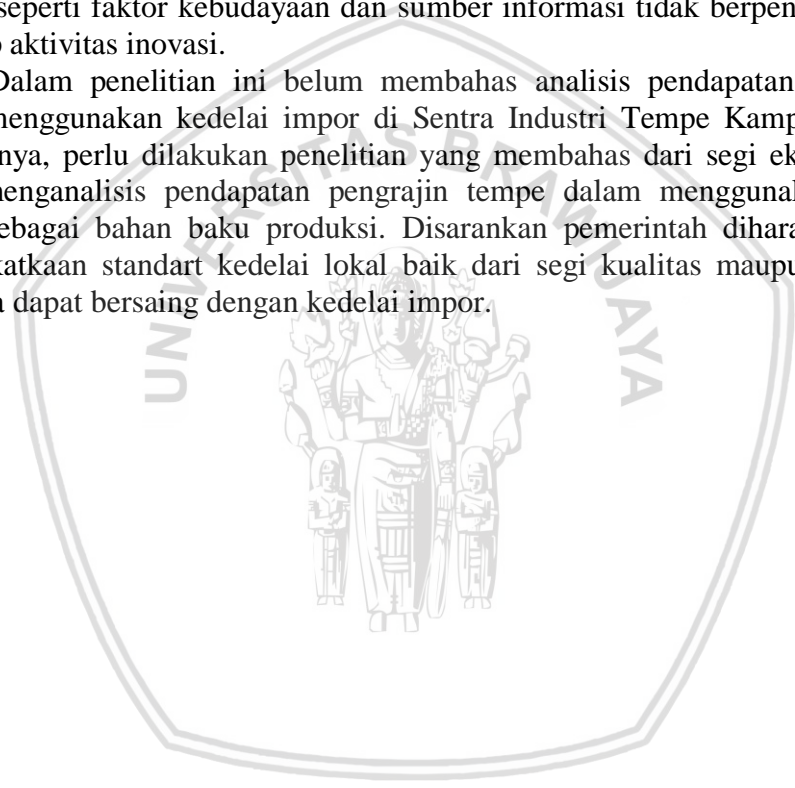
Pertumbuhan ekonomi negara-negara berkembang saat ini telah mengubah pola konsumsi penduduknya, dari pangan penghasil energi ke produk penghasil protein. Salah satunya adalah kedelai yang merupakan tanaman pangan utama strategis terpenting setelah padi dan jagung. Kedelai dapat diolah menjadi berbagai macam produk makanan seperti tempe, tauco, tahu dan pasokan industri kecap. Kondisi yang terjadi di Indonesia menjelaskan produksi kedelai nasional tidak mampu mencukupi kebutuhan konsumsi dalam negeri yang cenderung terus meningkat dalam beberapa tahun terakhir (Kementrian Pertanian 2016). Hal ini menyebabkan Indonesia harus impor kedelai dari berbagai negara. Sentra Industri Tempe Kampung Sanan merupakan salah satu sentra industri pengolahan tempe, keripik tempe dan bahan panganan lainnya dengan berbahan dasar tempe yang cukup terkenal di Kota Malang. Para pengrajin IKM tempe di Sanan juga memanfaatkan penggunaan kedelai impor sebagai bahan baku produksi tempe. Pemilihan kedelai impor sendiri dipilih karena menurut para pengrajin, kedelai impor memiliki karakteristik fisik yang sangat baik dibandingkan kedelai lokal. Selain itu ketersediaan untuk bahan baku kedelai hanya ada kedelai impor, sehingga pengrajin tempe menggunakan kedelai impor sebagai bahan baku tempe. Berdasarkan informasi tersebut, alasan pengrajin IKM memilih kedelai impor sebagai bahan baku pengolahan tempe tidak cukup dengan melihat karakteristik keunggulan yang dimiliki kedelai impor. Oleh karena itu perlu adanya pengkajian tentang faktor-faktor yang dapat mempengaruhi pengambilan keputusan dalam penggunaan kedelai impor sebagai bahan baku tempe. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan faktor-faktor yang mempengaruhi pengambilan keputusan para Industri Kecil Menengah (IKM) tempe dalam menggunakan kedelai impor sebagai bahan baku tempe, mengidentifikasi sejauhmana faktor-faktor tersebut mempengaruhi produksi IKM tempe, baik dari segi kuantitas maupun kualitas yang dirasakan, menganalisis faktor-faktor internal dan eksternal yang menghambat dan mendorong aktivitas inovasi yang dilakukan oleh IKM tempe.

Pendekatan pada penelitian ini adalah kualitatif dengan metode studi kasus. Lokasi pada penelitian ini di Sentra Industri tempe Kampung Sanan. Metode penentuan informan pada penelitian ini dengan *purposive sampling*. Informan yang dalam penelitian ini berjumlah 7 orang dengan profesi sebagai pengrajin IKM tempe. Pengumpulan data melalui wawancara mendalam kepada informan. Teknik analisis data dalam penelitian ini menggunakan teknik analisis deskriptif.

Berdasarkan hasil penelitian, faktor-faktor yang mempengaruhi pengambilan keputusan para Industri Kecil Menengah (IKM) tempe dalam menggunakan kedelai impor sebagai bahan baku tempe yaitu faktor internal yang terdiri dari persepsi dan motivasi, dan faktor eksternal yang terdiri dari

kebudayaan, keluarga dan sumber informasi. Faktor-faktor yang mempengaruhi produksi IKM tempe, baik dari segi kuantitas maupun kualitas yang dirasakan pengrajin tempe yaitu faktor persepsi dan sumber informasi. Faktor persepsi sendiri mempengaruhi kualitas kedelai impor dan sumber informasi mempengaruhi kuantitas kedelai impor. Faktor-faktor internal dan eksternal yang menghambat dan mendorong aktivitas inovasi yang dilakukan oleh IKM tempe yaitu faktor persepsi, motivasi dan keluarga, dimana faktor persepsi menjelaskan tentang pengetahuan, pengalaman dan kebutuhan informan terhadap kedelai impor, lalu faktor motivasi menjelaskan motif informan melakukan usaha tempe dengan menggunakan bahan baku kedelai impor yang dipengaruhi oleh kebutuhan untuk hidup dan faktor keluarga sebagai pendorong informan untuk melakukan usaha tempe yang didapatkan secara turun-menurun oleh orang tua. Sedangkan faktor yang menghambat aktivitas inovasi tidak ditemukan dikarenakan faktor lainnya seperti faktor kebudayaan dan sumber informasi tidak berpengaruh nyata terhadap aktivitas inovasi.

Dalam penelitian ini belum membahas analisis pendapatan dari usaha tempe menggunakan kedelai impor di Sentra Industri Tempe Kampung Sanan. Selanjutnya, perlu dilakukan penelitian yang membahas dari segi ekonomi agar dapat menganalisis pendapatan pengrajin tempe dalam menggunakan kedelai impor sebagai bahan baku produksi. Disarankan pemerintah diharapkan dapat meningkatkan standart kedelai lokal baik dari segi kualitas maupun kuantitas sehingga dapat bersaing dengan kedelai impor.



SUMMARY

MEGA MULYA AFRIYANA. 14504010111112. Factors of Affecting Decision Making on Producer of Small and Medium Industry (IKM) in Using Imported Soybean as Tempe Raw Material (Case Study at Tempe Industry Center of Sanan Village Malang). Under Guidance Ir. Edi Dwi Cahyono, M.Agr.Sc.,MS,Ph.D.

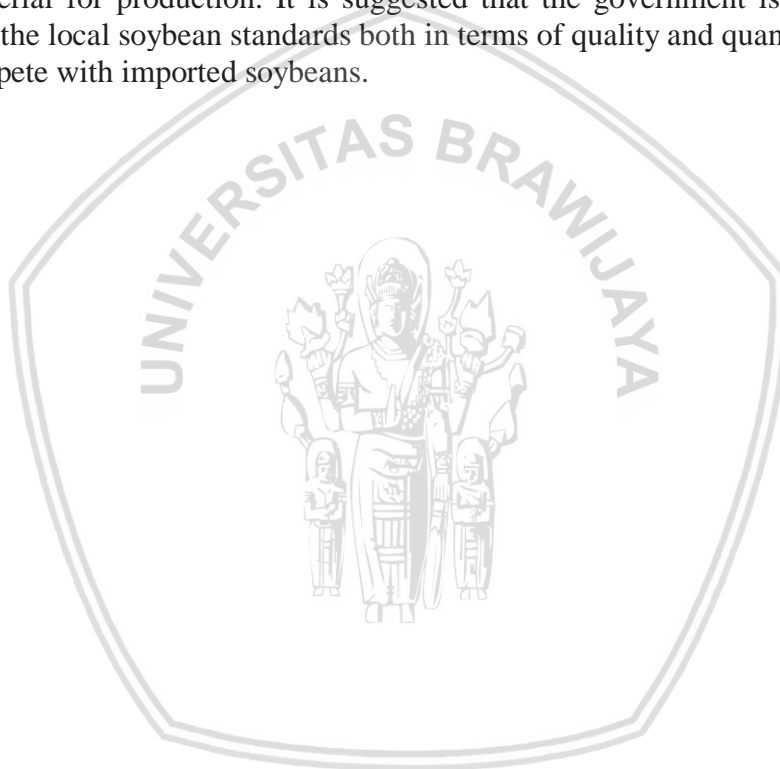
The economic growth in developing countries today has changed population's pattern of consumption, from energy-producing food to protein-producing products. One of them is soybean which is the most important strategic food crop after rice and maize. Soybean can be processed into a variety of food products such as tempe, tauco, tofu and soy sauce industry supply. Conditions that occurred in Indonesia explained that the national soybean production is not able to meet the needs of domestic consumption which tends to continue to increase in recent years (Ministry of Agriculture 2016). This may causes Indonesia to import soybean from various countries. Industry centre of Tempe Kampung Sanan is one of the industrial centres of tempe processing, tempe chips and other ingredients with tempe as raw material which is quite famous in Malang. Tempe IKM craftsmen at Sanan also use the use of imported soybean as raw material for tempe production. Selection of imported soybean itselfs was chosen because according to the craftsmen of imported soybean have excellent physical characteristics compared to local soybean. Based on that information, the reason for Industry centre of Tempe Kampung Sanan to choose imported soybean as raw material of tempe processing is not enough to see the characteristics of superiority of imported soybean. Therefore, it is necessary to learn about factors that can influenced the decision making in the use of imported soybean as raw material of tempe. This study aims to describe the factors that influence decision making of small and medium industry (IKM) tempe in using imported soybean as tempe raw material, to identify the extent to which factors affect the production of IKM tempe, both in terms of quantity and quality perceived, internal and external factors that inhibit and encourage innovation activities conducted by IKM tempe.

The research was conducted in May 2018 at Industry centre of Tempe Kampung Sanan, located at Jalan Sanan, Purwanto Village, Blimbing District, Malang City. The required informant in this study amounted to 7 people with profession as craftsman IKM tempe. Determination of location is done purposively with certain considerations according to the purpose of research. This research type is qualitative research with case study method. Data analysis used in this research is descriptive data analysis.

Based on the result of the research, the factors that influenced the decision making of the Small and Medium Industry (IKM) tempe in using imported soybean as tempe raw material are internal factors consisting of perception and motivation, and external factors consisting of culture, family and information source. Factors that affecting the production of IKM tempe, both in terms of quantity and quality perceived are the perception factor and information sources. Perception itselfs affect the quality of imported soybean and information sources affect the quantity of imported soybeans. Internal and external factors that inhibit

and encourage innovation activity conducted by IKM tempe are perception, motivation and family factor, where perception factor explain about knowledge, experience and requirement of informant to imported soybean, then motivation factor explain the motive of informant doing tempe business with using imported soybeans that are affected by the need for life and family factors that are drive the informants to do tempe business obtained by the parents down and down. While there are no factors that inhibit innovation activity due to other factors such as cultural factors and information sources have no significant effect on innovation activities.

In this study, we have not discussed the income analysis from the tempe business using imported soybeans at the Sanan Village Tempe Industry Center. Furthermore, it is necessary to conduct research that discusses economically in order to analyze the income of tempe producers in using imported soybeans as raw material for production. It is suggested that the government is expected to increase the local soybean standards both in terms of quality and quantity so that it can compete with imported soybeans.



KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT atas berkat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pengambilan Keputusan pada Pelaku Industri Kecil Menengah (IKM) Tempe dalam Menggunakan Kedelai Impor sebagai Bahan Baku Tempe (Studi Kasus pada Sentra Industri Tempe Kampung Sanan Malang)”. Skripsi ini akan membahas tentang faktor-faktor yang mempengaruhi pengambilan keputusan pada pelaku industri kecil menengah (IKM) tempe dalam menggunakan kedelai impor.

Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat meraih gelar Sarjana Pertanian di Fakultas Pertanian Universitas Brawijaya. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan terimakasih kepada Bapak Ir. Edi Dwi Cahyono, M.Agr. Sc. Ph.D, selaku dosen pembimbing utama yang telah memberikan saran dan bimbingan dalam menyusun skripsi.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi masih terdapat banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun yang diharapkan dapat menyempurnakannya, sehingga skripsi ini dapat memberikan manfaat.

Malang, Agustus 2018

Penulis

RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan di Mataram pada tanggal 11 April 1996. Penulis merupakan putri keempat dari empat bersaudara dari Bapak H. Muslihin Abdi, SH. dan Ibu Hj. Yeniati SPd,I.

Penulis menempuh pendidikan dasar di SD Negeri 15 Mataram pada tahun 2002 sampai dengan 2008, kemudian melanjutkan ke SMP Negeri 15 Mataram pada tahun 2008 sampai dengan 2011. Pada tahun 2011 sampai dengan 2014 penulis melanjutkan sekolah ke SMA Negeri 2 Mataram. Pada tahun 2014 penulis terdaftar sebagai mahasiswa Strata-1 Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Brawijaya Malang, Jawa Timur melalui jalur Seleksi Nasional Masuk Perguruan Tinggi Negeri (SNMPTN).

Selama menjadi mahasiswa, Penulis pernah menjadi Asisten Praktikum Perilaku Konsumen pada tahun 2016 dan Asisten Kewirausahaan ditahun 2017. Penulis pernah aktif menjadi anggota tim basket Fakultas Pertanian ditahun 2014-2018 dan menjuarai berbagai turnamen basket ditingkat Universitas maupun Nasional se Jawa-Bali. Penulis juga menjadi anggota Perhimpunan Mahasiswa Sosial Ekonomi Pertanian (PERMASETA) dan pada tahun 2017 penulis telah melakukan Magang Kerja di PT. Kepurun Pawana Indonesia, Klaten Jawa Tengah.

DAFTAR ISI

Halaman

RINGKASAN	i
SUMMARY	iii
KATA PENGANTAR.....	v
RIWAYAT HIDUP	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR SKEMA	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
 I. PENDAHULUAN.....	 1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Batasan Masalah.....	5
1.4 Tujuan Penelitian.....	5
1.5 Kegunaan Penelitian.....	6
 II. TINJAUAN PUSTAKA	 7
2.1 Telaah Penelitian Terdahulu.....	7
2.2 Tinjauan Industri Kecil dan Menengah (IKM).....	9
2.2.1 Tinjauan Tentang Industri Tempe	10
2.3 Tinjauan Tentang Komoditi Kedelai	12
2.3.1 Perbedaan Kedelai Lokal Dan Impor	13
2.4 Tinjauan Pengambilan Keputusan.....	14
2.4.1 Pengertian Keputusan	14
2.4.2 Pengambilan Keputusan	15
2.4.3 Faktor-faktor yang mempengaruhi dalam pengambilan keputusan.....	18
2.5 Tinjauan Inovasi	21
2.5.1 Tipe Keputusan Inovasi	21
2.5.2 Karakteristik Inovasi.....	23
2.6 Kerangka Pemikiran	25
2.7 Proposisi	28

III. METODOLOGI PENELITIAN	29
3.1 Jenis Penelitian	29
3.2 Penentuan Lokasi dan Waktu Penelitian	29
3.3 Teknik Penentuan Informan	30
3.4 Teknik Pengumpulan Data	30
3.5 Teknik Analisis Data	32
3.5.1 Analisis Deskriptif	32
3.6 Keabsahan Data	34
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	35
4.1 Gambaran Umum Daerah Lokasi Penelitian	35
4.1.1 Letak Geografis dan Batas Wilayah	35
4.1.2 Keadaan Umum Penduduk	36
4.2 Profil Sentra Industri Tempe Kampung Sanan	39
4.2.1 Sejarah Sentra Industri Tempe Kampung Sanan	39
4.3 Gambaran Umum Informan	40
4.3.1 Proses Penentuan Informan	40
4.4 Hasil dan Pembahasan	42
4.4.1 Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pengambilan Keputusan Para Industri Kecil Menengah (IKM) Tempe dalam Menggunakan Kedelai Impor sebagai Bahan Baku Tempe	42
4.4.2 Sejauhmana Faktor-Faktor tersebut Mempengaruhi Produksi IKM Tempe, Baik dari Segi Kuantitas Maupun Kualitas yang Dirasakan	54
4.4.3 Faktor-Faktor Internal dan Eksternal yang Menghambat dan Mendorong Aktivitas Inovasi yang dilakukan oleh IKM Tempe	56
V. PENUTUP	62
5.1 Kesimpulan	62
5.2 Saran	63
DAFTAR PUSTAKA	64
LAMPIRAN	67

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Keadaan penduduk berdasarkan jenis kelamin	36
2. Keadaan Penduduk Berdasarkan Usia	37
3. Keadaan Penduduk Berdasarkan Mata Pencaharian	38
4. Keadaan penduduk berdasarkan tingkat pendidikan.....	39
5. Faktor Internal dan Eksternal yang Mempengaruhi Pengambilan Keputusan.....	43
6. Faktor-Faktor Internal dan Eksternal yang Menghambat dan Mendorong Aktivitas Inovasi.....	60



DAFTAR SKEMA

Skema	Halaman
1. Skema kerangka pemikiran Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pengambilan Keputusan pada Pelaku Industri Kecil Menengah (IKM) Tempe dalam Menggunakan Kedelai Impor sebagai Bahan Baku Tempe	27
2. Teknis Analisis Model Miles dan Huberman	33
3. Peta Keadaan Kelurahan Purwantoro, Kecamatan Blimbing, Kota Malang.....	35



DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Pemotongan tempe	55
2. Kualitas Kedelai Impor	56



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Data Informan Peneliti	68
2. Kuisioner Penelitian	69
3. Dokumentasi Penelitian	72



I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pertumbuhan ekonomi negara-negara berkembang saat ini telah mengubah pola konsumsi penduduknya, dari pangan penghasil energi ke produk penghasil protein. Demikian juga dengan penduduk Indonesia, seiring dengan meningkatnya pertumbuhan penduduk dan pendapatan per kapita maka kebutuhan pangan sumber protein, baik nabati maupun hewani juga terus meningkat (Silitonga 1996). Salah satu komoditas pangan penghasil protein nabati yang dikenal masyarakat adalah kedelai. Kedelai adalah salah satu tanaman polong-polongan dan merupakan sumber utama protein dan minyak nabati utama dunia. Kedelai merupakan tanaman pangan utama strategis terpenting setelah padi dan jagung. Begitu besarnya kontribusi kedelai dalam hal penyediaan bahan pangan bergizi bagi manusia sehingga kedelai biasa dijuluki sebagai *Gold from the Soil*, atau sebagai *World's Miracle* karena kualitas asam amino proteinnya yang tinggi, seimbang dan lengkap. Menurut data Kementerian Pertanian tahun 2016, Peningkatan konsumsi kedelai sangat signifikan terjadi tahun 2016 sebesar 59,02%, dari tahun 2015 sebesar 1,56 juta ton meningkat menjadi 2,49 juta ton. Konsumsi kedelai oleh masyarakat Indonesia sendiri dapat dipastikan akan terus meningkat setiap tahunnya mengingat beberapa pertimbangan seperti bertambahnya populasi penduduk, peningkatan pendapatan per kapita dan kesadaran masyarakat akan gizi makanan. Peningkatan kebutuhan akan kedelai dapat dikaitkan dengan meningkatnya konsumsi masyarakat terhadap tahu dan tempe, serta untuk pasokan industri kecap Mursidah, 2005).

Kondisi yang terjadi di Indonesia menjelaskan produksi kedelai nasional tidak mampu mencukupi kebutuhan konsumsi dalam negeri yang cenderung terus meningkat. Menurut data Kementerian Pertanian tahun 2016, ketersediaan kedelai cenderung mengalami penurunan pada periode 2003–2007 sebesar rata-rata 3,37% setiap tahunnya. Pada tahun berikutnya kembali meningkat hingga tahun 2011 menjadi sebesar 10,91 kg/kapita/tahun atau naik sebesar 11,78% dibandingkan tahun sebelumnya sebesar 9,76 kg/kapita/tahun. Penurunan ketersediaan kembali terjadi pada tahun 2012 sampai tahun 2014 dimana permintaan kedelai berdasarkan data ketersediaan per kapita sempat mengalami penurunan hampir

30% pada masa krisis tahun 1998, walaupun kemudian kembali meningkat drastis pada tahun berikutnya. Hal ini menunjukkan bahwa kedelai masih terimbas krisis dibandingkan komoditas pertanian lainnya, karena sekitar 44% (1,03 juta ton) kebutuhan kedelai pada saat itu berasal dari impor.

Keadaan impor kedelai lima tahun terakhir dirasakan cenderung meningkat, dengan pertumbuhan rata-rata sebesar 52,29% per tahun. Impor kedelai mengalami penurunan di tahun 2012 sebesar 41,58%. Volume impor tahun 2015 relatif tinggi, yaitu sebesar 6,42 juta ton. Secara agregat besaran volume ekspor kedelai sangat kecil dibandingkan impornya, hal tersebut disebabkan produksi kedelai dalam negeri hanya mampu mencukupi kebutuhan domestik tidak lebih dari 25%. Oleh karena itu sebagian besar kebutuhan kedelai dalam negeri atau 86,95% harus dipenuhi dari impor (Kementrian Pertanian, 2016). Faktor utama penyebab tingginya impor kedelai adalah rendahnya produksi kedelai dalam negeri seperti lahan penanaman kedelai banyak mengalami transformasi alih fungsi dan harus bersaing dengan tanaman pokok lain seperti padi dan jagung. Sejalan dengan adanya fakta bahwa Indonesia mengimpor kedelai secara terus menerus, Mankiw (2003) berpendapat bahwa suatu negara yang menganut perekonomian terbuka tidak memerlukan nilai yang sama antara produksi dan konsumsi. Suatu negara yang konsumsinya relatif lebih besar dari produksi dapat memenuhi kebutuhan tersebut dengan membeli dari negara lain. Tentu saja dalam kasus pemenuhan kebutuhan konsumsi kedelai, kekurangan konsumsi kedelai dari pasokan produksi lokal dapat diselesaikan dengan cara impor kedelai.

Fakta bahwa Indonesia sangat bergantung pada kedelai impor, menyebabkan hal tersebut dimanfaatkan oleh berbagai sektor industri di Indonesia. Sektor perindustrian merupakan sektor yang cukup diandalkan dalam perekonomian di Indonesia, karena sektor ini mampu menjadi salah satu penyumbang devisa negara yang cukup besar nilainya. Sejak tahun 1991 sektor perindustrian telah mampu melewati sektor pertanian dalam menyumbang pembentukan PDB Indonesia (Sarah, 2001). Sektor industri memiliki peran yang penting dalam memperluas kesempatan kerja, meningkatkan pendapatan perkapita, menumbuhkan keahlian, menunjang pembangunan daerah, serta

memanfaatkan sumber daya alam (SDA), energi dan sumber daya manusia (SDM). Keterkaitan antara sektor pertanian dengan sektor perindustrian perlu terus ditingkatkan dengan mengembangkan agroindustri. Salah satu agroindustri yang cukup potensial adalah industri tempe. Umumnya tempe digunakan sebagai lauk-pauk dan sebagai makanan tambahan atau jajanan. Potensi tempe dalam meningkatkan kesehatan dan harganya relatif murah memberikan alternatif pilihan dalam pengadaan makanan bergizi yang dapat dijangkau oleh segala lapisan masyarakat.

Sentra Industri tempe Kampung Sanan yang beralamatkan di Jalan Sanan, Kelurahan Purwantoro, Kecamatan Blimbing, Kota Malang ini terdiri dari dua RW yang merupakan salah satu sentra industri pengolahan tempe, keripik tempe dan bahan panganan lainnya dengan berbahan dasar tempe yang cukup terkenal di Kota Malang. Sentra Industri Tempe Kampung Sanan mampu memproduksi Tempe 30 ton per hari, karena diketahui bahwa jumlah pengrajin tempe yang terdapat pada Sentra Industri tempe Kampung Sanan sebanyak 450 pengrajin tempe. Para pengrajin tersebut memanfaatkan kedelai yang di impor oleh Indonesia sebagai bahan baku pengolahan tempe. Pemilihan kedelai impor sendiri dipilih karena menurut para pengrajin kedelai impor memiliki karakteristik fisik yang sangat baik dibandingkan kedelai lokal. Hal tersebut sejalan dengan pendapat Nurhayati (2001) bahwa usaha Tempe sangat tergantung pada kedelai impor. Ketergantungan dari kedelai impor ini terjadi karena Tempe yang dihasilkan dari kedelai impor memiliki penampilan dan rasa yang lebih unggul, tidak menghasilkan bau langu atau bau khas yang terdapat pada tempe yang menggunakan kedelai lokal dan tidak menghasilkan rasa pahit. Alasan pengrajin IKM tempe di Sanan memilih kedelai impor sebagai bahan baku pengolahan tempe tidak cukup dengan melihat karakteristik keunggulan yang dimiliki kedelai impor.

Menurut Setiadi (2013), pengambilan keputusan dipengaruhi oleh adanya faktor internal dan eksternal. Faktor-faktor tersebut diantaranya adalah faktor internal meliputi faktor persepsi dan motivasi, sedangkan faktor eksternal meliputi budaya dan keluarga. Penelitian tentang faktor-faktor yang mempengaruhi pengambilan keputusan sudah banyak dilakukan oleh beberapa peneliti. Kezia

(2017) melakukan penelitian mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi pengambilan keputusan keanggotaan kelompok wanita tani vigur organik. Anwar (2015) tentang faktor-faktor yang mempengaruhi pengambilan keputusan petani terhadap budidaya kedelai di Desa Sambirejo. Sumiati (2008) meneliti tentang analisis faktor-faktor yang mempengaruhi keputusan petani dalam membeli produk-produk input usahatani padi. Susianti (2008) tentang faktor-faktor yang mempengaruhi pengambilan keputusan petani dalam penerapan pertanian organik. Eddy Dwi, Riyanti Isaskar, Reza Safitri dan Cicik D.L (2008) tentang persepsi dan faktor-faktor penentu perilaku konsumen beras lokal. Kemudian Moh Deffri (2014) membahas tentang indikasi produsen tahu memilih kedelai lokal dan produsen tempe memilih kedelai impor dalam memproduksi tahu dan tempe di Kecamatan Gambiran.

Berdasarkan penelitian terdahulu sebagian besar meneliti tentang faktor-faktor yang pengambilan keputusan petani yang dilihat dari berbagai aspek yang berbeda. Oleh karena itu penelitian ini akan membahas pentingnya faktor-faktor yang mempengaruhi pengambilan penggunaan kedelai impor sebagai pengolahan tempe. Harapannya untuk pengembangan industri di Sentra Industri tempe Kampung Sanan dalam segi kuantitas maupun kualitas tempe yang dihasilkan.

1.2 Rumusan Masalah

Setiap pengambilan keputusan pada dasarnya selalu mempertimbangkan beberapa alternatif yang ada, sedangkan pada setiap alternatif selalu terdapat resiko sehingga setiap keputusan akan mempunyai bermacam-macam alternatif dengan tingkat resiko sendiri-sendiri. Alternatif dalam membuat keputusan minimal mempunyai dua peristiwa atau kejadian dimana masing-masing dievaluasi sehingga dapat dipilih alternatif yang paling baik bagi suatu usaha. Keputusan dalam kondisi beresiko terjadi apabila tidak ada informasi yang sempurna namun memiliki kemungkinan suatu peristiwa akan terjadi (Suharyadi & Purwanto, 2004). Sebelum tindakan memutuskan diambil, diperlukan data dan informasi yang memenuhi syarat, karena sulit dibayangkan bahwa keputusan yang rasional dapat diambil tanpa bantuan informasi. Pengumpulan dan pengolahan informasi biasanya tidak dilakukan oleh para pengambil keputusan (Siagian, 1995).

Berdasarkan observasi yang dilakukan, Sentra Industri tempe Kampung Sanan sudah berdiri sejak tahun 1900, pengolahan tempennya juga menggunakan kedelai impor yang digunakan secara turun-menurun. Terdapat beberapa faktor yang mempengaruhi para pengrajin tempe di Sentra Industri Tempe Kampung Sanan dalam membuat keputusan untuk memilih kedelai impor sebagai bahan baku pengolahan tempe. Walaupun telah diketahui pengrajin tempe tentang keunggulan serta keuntungan akan kedelai impor seperti karakteristik biji kedelai yang besar, kedelai mudah mekar, pengolahan kedelai gampang yang diperoleh, namun adanya perbedaan persepsi pengrajin tempe menyebabkan adanya perbedaan keputusan dalam pemilihan kedelai impor sebagai bahan baku pengolahan tempe. Pengambilan keputusan tersebut dipengaruhi oleh faktor internal seperti persepsi dan motivasi, kemudian faktor eksternal seperti kebudayaan, keluarga dan sumber informasi. Maka dapat dirumuskan pertanyaan yaitu :

1. Faktor-faktor apa yang mempengaruhi keputusan IKM tempe dalam menggunakan kedelai impor sebagai bahan baku tempe?
2. Sejauhmana faktor-faktor tersebut mempengaruhi produksi IKM tempe, baik dari segi kuantitas maupun kualitas yang dirasakan.
3. Faktor-faktor internal dan eksternal apa yang menghambat dan mendorong aktivitas inovasi yang dilakukan oleh IKM tempe?

1.3 Batasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian diperlukan untuk menghindari dari meluasnya pembahasan yang akan dikaji. Adapun batasan masalah penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Faktor internal yang peneliti lakukan dilihat dari faktor persepsi dan faktor motivasi.
2. Faktor eksternal yang peneliti lakukan dilihat dari faktor kebudayaan, keluarga, dan sumber informasi.

1.4 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang dijelaskan terdapat tujuan yang ingin dicapai dari penelitian ini yaitu :

1. Mendeskripsikan faktor-faktor yang mempengaruhi pengambilan keputusan para Industri Kecil Menengah (IKM) tempe dalam menggunakan kedelai impor sebagai bahan baku tempe.
2. Mengidentifikasi sejauhmana faktor-faktor tersebut mempengaruhi produksi IKM tempe, baik dari segi kuantitas maupun kualitas yang dirasakan.
3. Menganalisis faktor-faktor internal dan eksternal yang menghambat dan mendorong aktivitas inovasi yang dilakukan oleh IKM tempe.

1.5 Kegunaan Penelitian

Penelitian tentang Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pengambilan Keputusan pada Pelaku Industri Kecil Menengah (IKM) Tempe dalam Menggunakan Kedelai Impor sebagai Bahan Baku Tempe ini diharapkan dapat memberikan kegunaan bagi pihak-pihak yang membutuhkan, yaitu:

Penelitian ini dapat menjadi salah satu bahan masukan dan informasi bagi para pengrajin tempe (Industri kecil menengah) tempe Sanan dalam pengambilan keputusan untuk menggunakan kedelai impor di Industri Tempe Sanan Malang. Selain itu penelitian ini juga dapat sebagai bahan masukan, pertimbangan dan informasi bagi dinas terkait, baik pemerintah maupun swasta dalam mendorong adanya aktivitas inovasi di Sentra Industri Tempe Sanan Malang. Serta penelitian ini dapat menjadi bahan informasi bagi peneliti selanjutnya yang berkaitan dengan penelitian ini.

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Telaah Penelitian Terdahulu

Terdapat beberapa penelitian sebelumnya mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi pengambilan keputusan. Penelitian oleh Sumiati (2008) bertujuan untuk menganalisis faktor yang mempengaruhi pengambilan keputusan petani dalam membeli produk input usahatani (benih, pupuk, obat-obatan) menggunakan variabel antara lain tingkat pendidikan, jumlah anggota keluarga, umur, pendapatan usahatani, pekerjaan sampingan, harga (benih, pupuk, obat-obatan), dan preferensi terhadap (benih, pupuk, obat-obatan). Metode penelitian menggunakan pendekatan kuantitatif dengan analisis logit dengan hasil diketahui bahwa terdapat dua faktor yang mempengaruhi keputusan petani dalam membeli benih antara lain faktor umur dan harga benih. Sedangkan faktor yang mempengaruhi keputusan petani dalam membeli pupuk adalah variabel pendapatan usahatani, pekerjaan sampingan dan harga pupuk. Faktor yang mempengaruhi petani dalam membeli obat adalah variabel pendapatan usahatani dan harga obat.

Penelitian yang dilakukan oleh Susanti (2008) bertujuan untuk mengkaji pengambilan keputusan petani dalam penerapan pertanian padi organik, mengkaji faktor-faktor yang mempengaruhi pengambilan keputusan petani dalam penerapan pertanian padi organik, dan mengkaji seberapa jauh terdapat hubungan yang signifikan antara faktor-faktor yang mempengaruhi pengambilan keputusan petani dengan pengambilan keputusan petani dalam penerapan pertanian organik. Variabel yang digunakan adalah faktor internal yang mencakup umur, pendidikan, luas usahatani, tingkat pendapatan. Sedangkan faktor eksternal mencakup lingkungan ekonomi, lingkungan sosial, dan sifat inovasi. Pada proses pengambilan keputusan. Variabel yang diteliti adalah tahap pengenalan, persuasi, keputusan dan konfirmasi. Metode penelitian menggunakan pendekatan kuantitatif dengan analisis rumus korelasi Rank Spearman serta untuk menguji tingkat signifikansi digunakan uji t. Hasil dari penelitian tersebut adalah faktor-faktor yang mempengaruhi pengambilan keputusan petani responden dalam penerapan pertanian padi organik yaitu umur, pendidikan, luas usaha tani, tingkat pendapatan, lingkungan ekonomi, lingkungan sosial dan sifat inovasi.

Penelitian selanjutnya oleh Ekadewi (2011) menduga bahwa variabel yang berpengaruh dalam pengambilan keputusan penggunaan varietas tebu adalah variabel produktivitas lahan, luas lahan, lama usahatani, kepras dan jumlah tanggungan keluarga. Metode penelitian menggunakan pendekatan kuantitatif dengan analisis regresi logit, diketahui hasil bahwa variabel yang berpengaruh signifikan terhadap pengambilan keputusan petani dalam penggunaan varietas tebu adalah variabel produktivitas lahan, luas lahan dan kepras. Variabel lama usahatani dan jumlah anggota keluarga belum terbukti berpengaruh terhadap pengambilan keputusan.

Penelitian oleh Anwar (2015) dengan tujuan penelitian mendeskripsikan proses pengambilan keputusan petani dalam budidaya kedelai serta menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi pengambilan keputusan petani dalam budidaya kedelai. Metode penelitian menggunakan pendekatan kuantitatif dengan pengambilan sampel adalah metode sensus. Hasil dari penelitian tersebut adalah yang pertama proses pengambilan keputusan dalam usahatani kedelai pada rumah tangga petani terjadi setelah musim tanam kedua berakhir. Kemudian yang kedua faktor yang berpengaruh nyata terhadap pengambilan keputusan petani adalah faktor ketersediaan air (X1).

Penelitian yang dilakukan oleh Kezia (2017) bertujuan untuk mendeskripsikan pengambilan keputusan dalam mengikuti KWT Vigur Organik, mendeskripsikan faktor-faktor yang mempengaruhi pengambilan keputusan dalam mengikuti KWT Vigur Organik dan menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi pengambilan keputusan dalam mengikuti KWT Vigur Organik. Penelitian ini menggunakan metode analisis deskriptif dan analisis data regresi logistik. Hasil dari penelitian ini proses pengambilan keputusan dalam mengikuti KWT Vigur Organik terdiri atas beberapa tahapan yaitu tahap pengetahuan, tahap perencanaan, tahap keputusan, tahap implemantasi dan tahap konfirmasi. Faktor internal yang mempengaruhi pengambilan keputusan yaitu usia, tingkat pendidikan, pengalaman usahatani dan motivasi. Faktor eksternal yaitu kelompok acuan, sumber informasi dan manfaat yang diperoleh dari anggota kelompok.

Berdasarkan penelitian-penelitian terdahulu yang telah dipaparkan diatas, diketahui terdapat adanya persamaan dan perbedaan fokus penelitian. Dilihat dari

penelitian terdahulu terdapat beberapa persamaan yaitu faktor yang mempengaruhi pengambilan keputusan baik dari faktor internal maupun eksternal, namun yang membedakan adalah fokus atau indikator dari setiap faktor internal dan eksternalnya. Kemudian perbedaan lain adalah lokasi penelitian yang akan diambil yaitu di Kota Malang, teknik analisis data yang digunakan pada penelitian ini yaitu menggunakan analisis deskriptif kualitatif dengan metode studi kasus. Pada penelitian-penelitian sebelumnya belum ada ditemukan penelitian yang menyangkut tentang faktor-faktor yang mempengaruhi pengambilan keputusan pada pelaku industri kecil menengah (IKM) tempe dalam menggunakan kedelai impor sebagai bahan baku tempe.

2.2 Tinjauan Industri Kecil dan Menengah (IKM)

Definisi tentang Industri Kecil Menengah (IKM) sangat beragam di Indonesia, hal ini disebabkan oleh pendefinisian IKM oleh pihak-pihak atau lembaga pemerintahan yang menggunakan konsep yang berbeda dalam mendefinisikan IKM. Menurut Badan Pusat Statistik (BPS, 2007) industri kecil dan industri menengah ini merupakan usaha rumah tangga yang memiliki kegiatan usaha yang sama yaitu kegiatan produksi, kedua industri tersebut dapat dibedakan dari jumlah tenaga kerja yang digunakan untuk melakukan suatu produksi dan mengabaikan jumlah modal yang diperlukan serta omset yang diperoleh oleh kegiatan usaha. Jumlah tenaga kerja yang digunakan dianggap bisa menjelaskan bagaimana kegiatan usaha yang dilakukan. Dilihat dari jumlah tenaga kerja yang sedikit, biasanya kegiatan usaha yang dapat dilakukan hanya kegiatan yang sederhana dan menghasilkan output yang terbatas, sedangkan dengan jumlah tenaga kerja yang lebih banyak biasanya kegiatan usaha yang dapat dilakukan lebih rumit dan menghasilkan output yang lebih banyak sehingga dapat dikatakan jika jumlah tenaga kerja dapat menggambarkan skala usaha yang sedang dilakukan.

Menurut Surat Edaran Bank Indonesia Prasetyo (2008), industri kecil adalah suatu usaha dalam bentuk industri yang dijalankan oleh rakyat miskin atau mendekati miskin, yang memiliki aset < Rp 200 juta atau omset Rp 1 milyar, bersifat industri keluarga, menggunakan sumber daya lokal, menerapkan teknologi sederhana dan mudah keluar masuk industri. Industri menengah adalah

industri yang sedikit lebih besar dari industri kecil, industri menengah merupakan industri kecil yang berkembang sehingga memiliki aset < Rp 5 milyar untuk kegiatan industri, aset < Rp 600 juta untuk kegiatan lainnya. Dinas Perindustrian dan Perdagangan (Disperindag) berpendapat bahwa industri kecil sebagai kegiatan ekonomi yang dilakukan oleh perseorangan atau rumah tangga maupun suatu badan, bertujuan untuk memproduksi barang maupun jasa untuk diperdagangkan secara komersial, yang mempunyai nilai kekayaan bersih paling banyak 200 juta rupiah dan mempunyai nilai penjualan pertahun sebesar 1 milyar rupiah atau kurang. Sedangkan Industri menengah adalah kegiatan ekonomi yang dilakukan oleh perseorangan atau badan, bertujuan untuk memproduksi barang ataupun jasa untuk diperdagangkan secara komersial yang mempunyai nilai penjualan pertahun lebih besar dari 1 milyar rupiah namun kurang dari 50 milyar rupiah. Menurut Ratnasari (2013), Industri Kecil Menengah (IKM) merupakan sub sektor yang mengelola jenis-jenis industri yang berskala kecil atau menengah, seperti industri rumah tangga dan industri skala kecil lainnya. Industri tersebut lebih mudah untuk dibentuk oleh masyarakat, terutama pada masyarakat yang memiliki perekonomian menengah ke bawah.

Beberapa pengertian diatas dapat disimpulkan jika definisi Industri Kecil Menengah (IKM) tidak selalu sama yakni tergantung pada konsep yang digunakan untuk mendefinisikannya. Menurut Tohar (2000) ada beberapa aspek yang digunakan dalam konsep definisi usaha kecil tersebut, yaitu 1) kepemilikan, 2) modal dan aset, 3) serta jumlah tenaga kerja.

2.2.1 Tinjauan Tentang Industri Tempe

Industri pengolahan pangan dari hasil pertanian yang cukup terkenal di Indonesia adalah industri tempe. Menurut Badan Standarisasi Nasional (2012), di Indonesia terdapat sekitar 81 ribu usaha pembuatan tempe yang memproduksi 2,4 juta ton tempe per tahun. Indonesia merupakan negara produsen tempe terbesar di dunia dan menjadi pasar kedelai terbesar di Asia. Sebanyak 50% dari konsumsi kedelai Indonesia dijadikan untuk memproduksi tempe, 40% tahu, dan 10% dalam bentuk produk lain (seperti tauco, kecap, dan lainlain). Konsumsi tempe rata-rata per orang per tahun di Indonesia saat ini diperkirakan mencapai sekitar 6,45 kg. Umumnya, masyarakat Indonesia mengkonsumsi tempe sebagai panganan

pendamping nasi. Dalam perkembangannya, tempe diolah dan disajikan sebagai aneka panganan siap saji yang diproses dan dijual dalam kemasan. Kripik tempe, misalnya, adalah salah satu contoh panganan populer dari tempe yang banyak dijual di pasar.

Produksi tempe kebanyakan dilakukan oleh industri skala kecil dan rumah tangga. Metode dalam memproduksi tempe umumnya menggunakan cara-cara yang tradisional. Artinya, masih belum menerapkan teknologi modern. Pada dasarnya, cara membuat tempe terdiri dari 2 bagian besar, yaitu proses pemasakan kedelai dan dilanjutkan dengan proses fermentasi. Berikut ini adalah langkah-langkah proses pembuatan tempe Menurut Badan Standarisasi Nasional (2012) :

1. Agar benar-benar mendapatkan biji kedelai yang bagus, dilakukan penyortiran.

Cara penyortiran yaitu tempatkan biji kedelai pada tampah, kemudian ditampi.

2. Biji kedelai dicuci dengan air yang mengalir.
3. Biji kedelai yang sudah bersih ke dalam panci berisi air, kemudian direbus selama 30 menit atau sampai mendekati setengah matang.
4. Kedelai yang sudah direbus direndam selama semalam hingga menghasilkan kondisi asam.
5. Keesokan harinya, kulit arinya dikupas. Caranya, kedelai dimasukkan ke dalam air, kemudian remasremas sambil dikuliti hingga akhirnya didapatkan keping-keping kedelai.
6. Keping kedelai dicuci sekali lagi, dengan cara yang sama seperti mencuci beras yang hendak ditanak.
7. Keping kedelai dimasukkan ke dalam dandang lalu ditanak, mirip seperti menanak nasi.
8. Setelah matang, angkat, lalu dihamparkan tipis-tipis di atas tampah. Ditunggu sampai dingin, airnya menetes habis, dan keping kedelai mengering.
9. Proses selanjutnya adalah menambahkan ragi. Pemberian ragi pada kedelai dicampurkan sambil diaduk hingga merata. Ukurannya, 1 kg kedelai menggunakan sekitar 1 gram ragi.
10. Bungkus kedelai yang sudah bercampur rata dengan ragi menggunakan daun pisang atau plastik.

11. Peram bungkus kedelai. Bila pembungkusnya berupa plastik, pemeraman dilakukan di atas kajang-kajang bambu yang diletakkan pada rak-rak. Bila pembungkusnya berupa daun, pemeraman dilakukan pada keranjang bambu yang ditutup goni.
12. Sesudah diperam semalaman, dilakukan penusukan dengan lidi. Tujuannya agar udara segar dapat masuk ke dalam bahan tempe.
13. Peram lagi semalaman, keesokan harinya tempe yang dibuat telah jadi dan siap dikonsumsi.

2.3 Tinjauan Tentang Komoditi Kedelai

Kedelai merupakan komoditas strategis yang unik tapi kontradiktif dalam sistem usahatani di Indonesia. Luas pertanaman kedelai kurang dari lima persen dari seluruh luas areal tanaman pangan, namun komoditas ini memegang posisi sentral dalam seluruh kebijaksanaan pangan nasional karena peranannya sangat penting dalam menu pangan penduduk. Kedelai telah dikenal sejak awal sebagai sumber protein nabati bagi penduduk Indonesia namun komoditas ini tidak pernah menjadi tanaman pangan utama seperti halnya padi. (Supadi dalam Zakiah, 2011).

Terdapat beberapa tinjauan mengenai tanaman kedelai menurut pendapat para ahli. Menurut Lisdiana (2000), kedelai memiliki nama lokal diantaranya kacang bulu, kacang jepang dan kedele. Didalam sistematika tumbuhan, tanaman kedelai diklasifikasikan sebagai berikut :

Divisi	: <i>Spermathopyta</i>
Sub divisi	: <i>Angiospermae</i>
Kelas	: <i>Dicoletyledonae</i>
Ordo	: <i>Polypetales</i>
Famili	: <i>Leguminocae</i>
Sub famili	: <i>Papilionidae</i>
Genus	: <i>Glycine</i>
Spesies	: <i>Glycine max (L). Meril</i>

Kedelai merupakan tanaman semusim, berupa semak rendah, tumbuh tegak dan berdaun lebat. Tinggi tanaman berkisar 30cm-100cm. Batangnya beruas-ruas dengan 3-6 cabang. Kedelai memiliki akar tunggang, akar ini mampu membuat bintil-bintil akar yang merupakan koloni dari bakteri *Rhizobium japonicum*.

Bakteri tersebut bersimbiosis dengan akar tanaman kedelai untuk mengikat tanaman nitrogen dan udara. Nitrogen ini sangat dibutuhkan bagi pertumbuhan tanaman kedelai.

Daun kedelai berbentuk oval. Daun pertama yang keluar dari buku sebelah atas kotiledon berupa daun tunggal yang letaknya bersebrangan. Daun yang terbentuk, kemudian merupakan daun ketiga yang letaknya berselang-seling. Terdapat 3 helai daun (*trifoliolatus*) pada setiap tangkai daun. Tanaman kedelai mempunyai bunga yang sempurna, yaitu dalam satu bunga terdapat alat kelamin jantan (benang sari) dan alat kelamin betina (putik). Bunga berwarna ungu dan putih. Sekitar 60% bunga rontok sebelum membentuk polong. Di Indonesia umumnya berbunga pada umur 30-50 hari setelah tanam. Buah kedelai berbentuk polong, setiap polong berisi 1- 4 biji. Biji umumnya berbentuk bulat atau bulat pipih sampai bulat lonjong. Ukuran biji berkisar antara 6 g – 3 g/100 biji. Ukuran biji diklasifikasikan menjadi 3 kelas yaitu biji kecil (6 g – 10 g/100 biji), sedang (11 g – 12 g/100 biji) dan besar (13 g atau lebih/100 biji).

2.3.1 Perbedaan Kedelai Lokal Dan Impor

Kebutuhan akan kedelai dalam negeri diketahui semakin meningkat dari tahun ke tahun. Kualitas kedelai impor tidak sama dengan kedelai lokal. Keduanya mempunyai keunggulan dan kelemahan masing-masing. Berikut perbedaan dari kedua kedelai tersebut berdasarkan pemaparan persentasi Direktur Aneka Kacang-Kacangan dan Umbi-Umbian Kementerian Pertanian yang dikutip oleh Berita Kompas.com sebagai berikut :

1. Kedelai lokal unggul dari impor dalam hal bahan baku pembuatan tahu hal itu dikarenakan rasa tahu lebih lezat, rendemennya juga lebih tinggi dan resiko terhadap kesehatan cukup rendah karena bukan benih transgenik. Sementara kedelai impor sebaliknya. Sekalipun unggul sebagai bahan baku tahu, kedelai lokal punya kelemahan untuk bahan baku tempe. Penyebabnya, ukuran kecil atau tidak seragam dan kurang bersih, kulit ari kacang sulit terkelupas saat proses pencucian kedelai dan proses peragiannya pun lebih lama. Lalu setelah berbentuk tempe, proses pengukusan lebih lama empuknya bahkan dapat menjadikan tempe kurang empuk.

2. Dalam hal budidaya kedelai baik lokal maupun impor punya kelebihan masing-masing. Kedelai lokal memiliki umur tanaman lebih singkat 2,5 - 3 bulan daripada impor yang mencapai 5 - 6 bulan. Benihnya pun lebih alami dan non-transgenik. Akan tapi dalam hal produktivitas dan luas lahan, kedelai impor lebih tinggi. Bila varietes lokal umumnya masih berproduksi di bawah 2 ton per hektare, maka impor bisa mencapai 3 ton per hektarenya. Biji impor pun umumnya lebih besar.
3. Lemahnya produktivitas kedelai lokal tersebut tidak didukung oleh industri perbenihan yang kuat, mekanisasi usaha tani berskala besar serta efisien dan juga lahan khusus kedelai yang luas.

2.4 Tinjauan Pengambilan Keputusan

2.4.1 Pengertian Keputusan

Terdapat beberapa pengertian mengenai definisi dari keputusan menurut beberapa ahli. Menurut Zulkarnain (2013), keputusan adalah suatu pemecahan masalah sebagai suatu hukum situasi yang dilakukan melalui pemilihan satu alternatif dari beberapa alternatif. Menurut Syamsi (2000), keputusan sesungguhnya merupakan hasil proses pemikiran yang berupa pemilihan satu diantara beberapa alternatif yang dapat digunakan untuk memecahkan masalah yang dihadapi. Keputusan juga dapat merupakan tindakan terhadap pelaksanaan yang sangat menyimpang dari rencana semula. Keputusan yang baik pada dasarnya dapat digunakan untuk membuat rencana yang juga baik.

Suatu hal yang telah diputuskan dalam organisasi harus dapat diterima oleh semua pihak. Semua orang yang bersangkutan harus tunduk untuk mentaati keputusan itu dengan konsekuen. Keputusan merupakan unsur kegiatan yang sangat vital. Keputusan yang tepat adalah keputusan yang berbobot dan dapat diterima oleh semua pihak. Hal tersebut merupakan keseimbangan antara disiplin yang harus ditegakkan dan sikap manusiawi terhadap sesama, sehingga keputusan tersebut dapat dipatuhi dan dilaksanakan oleh semua orang yang bersangkutan (Syamsi, 2000).

Berdasarkan beberapa pendapat yang telah dijelaskan oleh para ahli, dapat disimpulkan bahwa keputusan adalah kegiatan yang sangat penting dalam menjawab pertanyaan-pertanyaan yang berkaitan dengan unsur perencanaan.

Keputusan akan semakin penting apabila keputusan dibuat untuk menghadapi masalah atau penyimpangan terhadap rencana yang telah ditetapkan sebelumnya. Hasil keputusan akan menjadi penentu kegiatan yang akan dilaksanakan selanjutnya sehingga keputusan tersebut harus dapat diterima dan dipatuhi oleh semua pihak.

2.4.2 Pengambilan Keputusan

Pengambilan keputusan adalah serangkaian proses mental yang dilakukan seseorang dalam menentukan jalan keluar bagi permasalahan yang dihadapi (Triono, 2012). Sebelum melakukan pengambilan keputusan, seseorang harus mampu mengidentifikasi secara tepat masalah yang dihadapi dan selanjutnya mengidentifikasi keputusan yang akan diambil. Hasil pengambilan keputusan tersebut akan menjadi keputusan yang akan dapat memecahkan masalah atau persoalan yang sedang dihadapi.

Pengambilan keputusan menurut Sutawi (2002) merupakan pemilihan alternatif terhadap suatu pemecahan masalah. Umumnya alternatif-alternatif tersebut mempunyai keuntungan dan kerugian yang berbeda-beda. Selain mempunyai keuntungan dan kerugian yang berbeda-beda, alternatif tersebut mempunyai ketidakpastian sehingga bagi beberapa orang kebanyakan jelas sulit untuk mengambil suatu keputusan. Definisi lain yang dikemukakan oleh Firdaus (2012), pengambilan keputusan adalah suatu proses untuk memilih salah satu cara atau arah tindakan dari berbagai alternatif yang ada demi tercapainya hasil yang diinginkan.

Beberapa ahli mengulas batasan pembuatan keputusan yang merancukannya dengan keputusan, padahal dua istilah tersebut berbeda. Keputusan merupakan suatu pemecahan masalah sebagai suatu hukum situasi dan dilakukan melalui pemilihan suatu alternatif dari beberapa alternatif. Adapun pembuatan keputusan merupakan suatu proses pemilihan alternatif terbaik dari beberapa alternatif secara sistematis untuk ditindaklanjuti atau digunakan sebagai suatu cara pemecahan masalah (Zulkarnain, 2013). Berdasarkan uraian tersebut maka menurut Soetopo (2010) pembuatan keputusan harus dilakukan dengan memperhatikan beberapa hal berikut, yaitu :

1. Proses pembuatan keputusan dilakukan dengan sengaja, bukan kebetulan.

2. Pembuatan keputusan menggunakan pendekatan sistematis, tidak asal jadi.
3. Hakekat masalah yang akan diputuskan harus dipahami dengan jelas, agar pembuatan keputusan berhasil dengan sebaik-baiknya.
4. Pemecahan masalah dalam pembuatan keputusan harus didasarkan fakta yang diolah, dapat dipercaya, akurat dan bersifat *up to date*.
5. Keputusan yang diambil harus dipilih dari bebrapa alternatif yang telah dianalisis dengan matang dan rasional, bukan secara emosional.

Pengambilan keputusan sangat bergantung kepada pengetahuan, pengalaman dan keterampilan yang dimiliki dan dipadukan juga dengan situasi dan kondisi yang ada sehingga dalam pengambilan keputusan seseorang harus menguasai beberapa hal seperti yang dikemukakan oleh Zulkarnain (2013), yaitu :

1. Pengetahuan yang cukup

Pengetahuan yang harus dimiliki saat melakukan pengambilan keputusan yaitu penguasaan substansi/materi masalah, daya terhadap proses keputusan, kemampuan menyusun jalan pikiran dengan membaca, mendengar, mencermati pengalaman orang lain dan melihat atau mengalami peristiwa proses pengambilan keputusan, mengerti dasar-dasar pertimbangan secara rasional dan mengumpulkan data dan informasi yang membantu pembuatan keputusan.

2. Keterampilan yang memadai

Keterampilan yang harus dimiliki saat melakukan pengambilan keputusan yaitu mengingat kembali, merumuskan pengertian yang menghubungkan suatu peristiwa dengan lainnya dan suatu masalah dengan lainnya, membedakan luas atau sempitnya masalah, menjabarkan masalah yang luas ke bagian-bagian yang terperinci, menafsirkan arti informasi secara objektif, merumuskan alternatif pilihan, dan intuisi tentang pilihan yang tepat dan mempertimbangkan akibat dari pilihan yang diambil.

3. Pengalaman

Pengalaman dalam pembuatan keputusan dapat memberikan keuntungan yaitu dapat menggabungkan pengetahuan yang dimiliki dengan sebab dan akibat dari suatu permasalahan. Namun tidak semua pengalaman dapat menghasilkan keterampilan. Jika kita membuat suatu kesalahan secara terus menerus maka perbuatan salah itu tidak akan membantu memperbaiki keterampilan kita.

4. Pengorganisasian

Pengorganisasian mencakup pengaturan segala fasilitas, sumber daya, keterampilan dan waktu kerja. Hal-hal yang perlu diperhatikan yaitu dengan menyediakan waktu yang cukup untuk berpikir yang mendalam dan kreatif serta mampu menetapkan kebijakan.

5. Teknik

Teknik yang perlu diperhatikan dalam pengambilan keputusan yaitu pikiran yang tenang, hindari krisis, jangan takut gagal, tetapkan target pencapaian, pusatkan pada satu masalah terdahulu, percaya diri dalam membuat pertimbangan, tidak mudah terpengaruh pada orang lain dan tidak mencampurkan pendapat (opini) dan fakta.

Terdapat model pengambilan keputusan yang dikemukakan oleh Jacob dan Gaver (1998) dimana model ini akan memberikan penjelasan tentang untuk memahami proses pembuatan keputusan. Ada dua tema utama yaitu :

1) Analitik

Analitik disini berfokus pada saat momen pilihan tersebut berkaitan dengan bagaimana pengambil keputusan memilih suatu tindakan. Seringkali dikaitkan dengan "kesalahan" dalam pengambilan keputusan. Zeelenberg dan Beattie (1997) menjelaskan bahwa orang termotivasi untuk meminimalkan kesalahan dalam mengambil keputusan. Seseorang dapat menjadi *risk averse* atau pencari resiko, tergantung pada pemilihan keputusan yang menjadi opsi untuk meminimalkan kesalahan

2) Naturalistik.

Naturalistik berkonsentrasi pada menjelaskan bagaimana pengambil keputusan mengembangkan suatu pemahaman mengenai situasi masalah hingga menjadi suatu tindakan. Hal ini termasuk dalam pengambilan keputusan yang adaptif pada suatu situasi yang dinamis. Howell (1993) menjelaskan pengambilan keputusan naturalistik berkonsentrasi pada masalah pengambilan keputusan yang dihadapi oleh pengambil keputusan nyata secara kompleks dan seringkali sistem multi-orang yang dicirikan oleh tingkat ketidakpastian, isi informasi, tekanan waktu, dan kepentingan keputusan yang tinggi.

Berdasarkan definisi-definisi diatas, dapat disimpulkan bahwa pengambilan keputusan adalah proses mengidentifikasi alternatif yang ada sehingga dapat dipilih yang paling sesuai dengan nilai dan tujuan individu untuk mendapatkan solusi dari masalah tertentu. Pengambilan keputusan juga didasarkan pada pengetahuan, pengalaman dan keterampilan yang dimiliki setiap individu. Model dalam penentuan pengambilan keputusan juga melalui proses analitik dan naturalistik.

2.4.3 Faktor-faktor yang mempengaruhi dalam pengambilan keputusan

Faktor-faktor yang berpengaruh dalam pengambilan keputusan individual dapat dibedakan menjadi dua faktor utama yaitu faktor internal yang berasal dari dalam individu dan faktor eksternal, yang berasal dari luar individu. (Moordiningsih dan Fatturrochman, 2006). Tentunya terdapat beberapa faktor pendukung dan penghambat di dalam pengambilan keputusan daalam menggunakan kedelai impor bahan baku tempe. Dari beberapa faktor tersebut dapat dipilah ke dalam kategori faktor internal dan eksternal. Faktor internal yang mempengaruhi pengambilan keputusan yaitu :

1. Persepsi

Proses informasi menjadi awal untuk terbentuknya sebuah persepsi, McGuire (1976) mengemukakan teori bahwa terdapat delapan proses informasi yaang terdiri dari; (1) *exposure*, (2) *perception* (persepsi), (3) *comprehension* (pemahaman), (4) *agreement* (persetujuan), (5) *retention* (penyimpanan), (6) *retrieval* (pengambilan), (7) *decision making* (keputusan) dan (8) *action* (tindakan). Persepsi dibentuk dari beberapa indikator meliputi pengetahuan, pengalaman, dan kebutuhan (Irmayani, 2016).

Persepsi sebagai proses dimana seseorang memilih, mengorganisasikan, mengartikan masukan informasi untuk menciptakan suatu gambaran yang berarti dari dunia ini (Setiadi, 2013). Persepsi dapat melibatkan pemahaman seseorang atas suatu kejadian berdasarkan pengalaman masa lalunya (Sunyoto, 2013). Hal tersebut membuat Kotler (2000) berpendapat bahwa seseorang dapat memliki persepsi yang berbeda dari objek yang sama karena karena adanya tiga proses persepsi; (1) Perhatian yang selektif, (2) Gangguan yang selektif dan (3) Mengingat kembali yang selektif.

2. Motivasi

Perilaku seseorang dimulai dengan adanya suatu motif yang menggerakkan individu dalam mencapai tujuan. Tanpa motivasi seseorang tidak akan terpengaruh untuk mencari kepuasan terhadap dirinya (Sunyoto, 2013). Motivasi muncul karena adanya kebutuhan yang dirasakan oleh seseorang. Kebutuhan tersebut muncul karena seseorang merasa ketidaknyamanan antara yang seharusnya dirasakan dan yang sesungguhnya dirasakan. Kebutuhan yang dirasakan tersebut mendorong seseorang untuk melakukan tindakan memenuhi kebutuhan tersebut, hal inilah yang disebut sebagai motivasi (Sumarwan, 2014).

Menurut Kotler (2000) seseorang memiliki berbagai macam kebutuhan pada setiap waktu tertentu. Suatu kebutuhan menjadi motif bila telah mencapai tingkat intensitas yang memadai. Motif atau dorongan merupakan kebutuhan yang cukup untuk mendorong seseorang untuk bertindak sesuatu. Kemudian dari adanya pemuasan kebutuhan tersebut akan mengurangi rasa ketegangannya.

Penjelasan mengenai konsep motivasi menurut Abraham Maslow mengacu pada lima kebutuhan pokok yang disusun secara hierarkis. Tata lima tingkatan motivasi secara hierarkis ini adalah sebagai berikut :

1. Kebutuhan yang bersifat fisiologis (lahiriyah). Kebutuhan ini terlihat dalam tiga hal pokok yaitu sandang, pangan, papan. Misalnya karyawan kebutuhan akan gaji, uang lembur, perangsang, hadiah dan fasilitas lainnya seperti rumah, kendaraan dan lain-lain. Menjadi motif dasar dari seseorang mau bekerja, menjadi efektif dan dapat memberikan produktivitas yang tinggi bagi organisasi.
2. Kebutuhan Keamanan (*Safety Needs*). Kebutuhan ini meliputi rasa kemanan, ketentraman dan jaminan seseorang pada jabatannya, kedudukannya, wewenangnya dan tanggung jawabnya. Seseorang tersebut akan bekerja dengan antusias dan penuh produktivitas bila dirasakan adanya jaminan formal atas kedudukan dan wewenangnya.
3. Kebutuhan social (*Social Needs*). Kebutuhan sosial mengacu pada adanya kebutuhan akan kasih sayang dan bersahabat (kerja sama) dalam kelompok kerja atau antar kelompok. Kebutuhan akan diikutsertakan, meningkatkan

relasi dengan berbagai pihak yang diperlukan dan tumbuhnya rasa kebersamaan termasuk adanya *sense of belonging* dalam organisasi.

4. Kebutuhan akan prestasi (*Esteem Needs*). Kebutuhan akan kedudukan dan promosi dibidang kepegawaian. Kebutuhan akan simbol-simbol dalam statusnya serta *prestise* yang ditampilkan.
5. Kebutuhan mempertinggi kapasitas kerja (*Self actualization*). Setiap orang ingin mengembangkan kapasitasnya kerjanya dengan baik. Hal ini merupakan kebutuhan dalam mewujudkan segala kemampuan (kebolehanannya) dan seringkali terlihat pada hal-hal yang sesuai untuk mencapai citra dan cita diri seseorang. Motivasi kerja pada tingkat ini diperlukan kemampuan manajemen untuk melahirkan hasil produktivitas organisasi yang lebih tinggi.

Selain faktor internal, terdapat pula faktor eksternal yang memepengaruhi pengambilan keputusan yaaitu :

1. Faktor Kebudayaan

Kebudayaan adalah suatu kesatuan yang mencakup pengertian, kepercayaan, kesenian, moral, hukum, adat istiadat serta kebiasaan-kebiasan yang didapatkan oleh manusia sebagai anggota masyarakat (Sunnyoto, 2013). Faktor budaya mempunyai pengaruh yang paling luas dan mendalam terhadap perilaku konsumen (Kotler, 2000). Menurut Sumarwan (2014) budaya merupakan segala nilai, pemikiran dan simbol yang mempengaruhi perilaku, sikap, kepercayaan dan kebiasaan seseorang dan masyarakat. Budaya tidak hanya bersifat abstrak seperti nilai, pemikiran dan kepercayaan namun dapat berbentuk objek material. Selain itu dalam hal ini faktor budaya terbaagi menjadi beberapa peranan :

- a. Kultur

Kultur (kebudayaan) merupakan determinan paling fundamental dari keinginan dan perilaku seseorang. Budaya akan memberikan petunjuk kepada seseorang tentang perilaku yang bisa diterima oleh suatu masyarakat dan budaya juga memberikan rasa memiliki identitas bagi seseorang dalam suatu masyarakat.

- b. Sub Kultur

Setiap kultur memiliki sebuah sub kultur yang lebih kecil yang dapat memberikan identifikasi dan sosialisasi yang lebih spesifaaik dari anggotanya. Dalam hal ini sub kultur terdiri dari kebangsaan, agama, kelompok, ras dan daerah

geografis. Banyak sub budaya yang membentuk segmen pasar penting, dan pemasar sering merancang produk dan program pemasar yang disesuaikan dengan kebutuhan mereka.

c. Kelas sosial

Kelas sosial merupakan pembagian masyarakat yang relatif homogen dan permanen, tersusun secara hirarkis serta anggotanya menganut nilai-nilai minat dan perilaku yang sama.

2. Faktor Keluarga

Keluarga adalah lingkungan mikro, yaitu lingkungan yang paling dekat dengan konsumen. Keluarga adalah lingkungan dimana sebagian besar konsumen tinggal dan berinteraksi dengan anggota-anggota keluarga lainnya. Keluarga adalah sebuah kelompok yang terdiri dari dua orang atau lebih yang terikat oleh perkawinan, darah (keturunan: anak atau cucu), dan adopsi (Sumarwan, 2014). Anggota keluarga merupakan kelompok acuan primer yang paling berpengaruh dalam sebuah proses keputusan. Keluarga dapat dibedakan menjadi dua yaitu keluarga orientasi dan keluarga prokreasi. Keluarga orientasi terdiri dari orang tua seseorang, dimana dari orang tua seseorang tersebut akan dapat memperoleh orientasi terhadap agama, politik dan ekonomi serta pemahaman atas ambisi pribadi penghargaan pribadi dan cinta. Sedangkan keluarga prokreasi merupakan pasangan hidup (suami/istri) dan anak-anaknya (Kotler, 2000).

3. Sumber Informasi

Sumber informasi yang dimanfaatkan golongan yang inovatif, biasanya banyak memanfaatkan beragam sumber informasi seperti lembaga pendidikan, perguruan tinggi, lembaga penelitian, dinas-dinas terkait, media massa, tokoh-tokoh masyarakat setempat, maupun dari lembaga komersial (pedagang dan lain-lain) (Mardikanto, 1993).

2.5 Tinjauan Inovasi

2.5.1 Tipe Keputusan Inovasi

Proses perubahan pada suatu sistem sosial dapat diawali dengan adanya keputusan untuk melakukan inovasi. Keputusan untuk membuat inovasi ini mungkin muncul dari individu, kelompok/organisasi atau otoritas kekuasaan. Inovasi dapat dilakukan pada tingkat subsistem mana saja dan baik oleh individu,

penguasa atau sekelompok orang. Berikut beberapa tipe keputusan inovasi dilihat dari asal keputusan tersebut menurut Rogers (2013), yaitu :

1. Keputusan Inovasi Individual

Keputusan inovasi individual adalah suatu keputusan inovasi dimana seseorang mengambil peran dalam membuat suatu keputusan untuk melakukan inovasi setelah melalui proses pertimbangan yang dilakukan oleh dirinya sendiri. Keputusan inovasi optional muncul karena adanya rangsangan pada diri seseorang untuk melakukan sesuatu agar dapat mengatasi masalah yang dihadapinya. Motivasi untuk mengatasi masalah mungkin tidak muncul dari luar namun, pihak luar dapat berfungsi sebagai pemicu munculnya motivasi dalam dirinya.

2. Keputusan inovasi kolektif

Keputusan inovasi kolektif adalah keputusan inovasi yang dilakukan berdasarkan sesuatu kesepakatan kolektif dalam suatu komunitas atau organisasi. Inovasi akan jauh lebih cepat tersebar partisipasinya jika keputusan dilakukan berdasarkan kepentingan bersama kelompok tersebut. Penyebaran inovasi kedalam suatu sistem sosial yang melibatkan seluruh anggota sistem biasanya secara sukarela.

3. Keputusan inovasi otoritas

Tipe keputusan inovasi otoritas ini sifatnya lebih kepada suatu usaha penekanan/pemaksaan kehendak dari seseorang yang memiliki kekuasaan (atasan) kepada bawahan untuk menerima ide-ide baru, dalam hal ini pihak yang memiliki otoritas beranggapan bahwa ide-ide baru yang diperkenalkan merupakan satu-satunya inovasi yang dapat menyelesaikan permasalahan yang dihadapi oleh organisasi/masyarakat. Jika suatu keputusan inovasi telah diputuskan untuk diterima maka secara sistematis seluruh bagian organisasi atau masyarakat harus menerima dan mendukungnya.

4. Tipe keputusan inovasi kontingen atau gabungan

Keputusan inovasi gabungan merupakan kombinasi dari dua atau tiga keputusan inovasi seperti tipe-tipe keputusan yang dijelaskan sebelumnya. Keputusan inovasi gabungan hanya dibuat setelah adanya keputusan inovasi yang menjadi prioritas.

2.5.2 Karakteristik Inovasi

Karakteristik inovasi bisa diartikan sebagai ciri-ciri atau karakter yang dimiliki oleh suatu ide, barang, metode yang dirasakan atau diamati sebagai hal yang baru bagi seseorang atau sekelompok orang (masyarakat) baik berupa hasil invensi atau *discovery* yang digunakan untuk mencapai tujuan untuk memecahkan masalah. Adapun karakteristik inovasi menurut Rogers (2003):

1. Keuntungan relatif (*Relative Advantage*)

Keuntungan relatif adalah sejauhmana inovasi dianggap lebih baik dari ide atau gagasan lama yang telah diadopsi atau yang telah ada sebelumnya. Tingkat keuntungan relatif biasanya diukur dari keuntungan secara aspek ekonomi dan kecepatan adopsi, aspek status dan inovasi, efek insentif bagi tingkat adopsi. Walaupun mungkin ada keuntungan yang lainnya.

a. Aspek status dan inovasi

Salah satu motivasi penting bagi hampir setiap individu untuk mengadopsi inovasi adalah keinginan untuk mendapatkan status sosial, untuk inovasi tertentu, seperti mode pakaian baru, prestise sosial bahwa inovasi menyampaikan kepada pemakainya hampir satu-satunya manfaat itu adopter menerima. Ketika banyak anggota lain dari suatu sistem juga mengadopsi cara yang sama, inovasi (seperti lebih lama rok atau celana jeans perancang) mungkin kehilangan banyak nilai sosialnya pengadopsi. Hal ini akan menjadikan kehilangan status secara bertahap pada bagian tertentu inovasi pakaian memberikan tekanan terus menerus untuk mode yang lebih baru.

b. Efek insentif bagi tingkat adopsi

Banyak lembaga perubahan yang memberikan insentif atau subsidi kepada klien secara berurutan untuk mempercepat laju adopsi inovasi. Salah satu fungsi dari insentif untuk pengguna adalah untuk meningkatkan tingkat keuntungan relatif dari ide baru. Insentif adalah pembayaran langsung atau tidak langsung uang tunai atau dalam jenis yang diberikan kepada individu atau sistem untuk mendorong beberapa perubahan perilaku yang jelas. Seringkali, perubahan memerlukan adopsi sebuah inovasi. Insentif telah dibayarkan untuk mempercepat difusi inovasi di berbagai bidang: pertanian, kesehatan, obat-obatan, dan rencana

keluarga. Lebih banyak penelitian tidak diragukan lagi telah dilakukan insentif perencanaan keluarga daripada di bidang lain.

2. Keserasian (*Compactibility*)

Keserasian (*Compactibility*) adalah tingkat keserasian antara inovasi yang akan didifusikan dengan nilai-nilai, pengalaman masa lalu dan kebutuhan potensial dari adopter. Suatu ide yang memiliki keserasian maka akan mengurangi ketidakpastiannya bagi calon adopter sehingga tidak ada keraguan untuk mengadopsi. Suatu inovasi harus memiliki keserasian dengan:

a. Keserasian dengan nilai-nilai dan kepercayaan

Setiap sistem sosial memiliki budaya, adat istiadat, kepercayaan, norma, nilai dan etika, sedangkan setiap individu selalu hidup dalam suatu sistem sosial dimana setiap individu harus tunduk pada aturan yang ada dalam sistem sosial tersebut. Pertentangan individu dengan aturan yang berlaku pada sistem sosial tersebut akan membuat individu terkucilkan dari sistem tersebut atau bahkan menimbulkan konflik.

b. Keserasian dengan ide yang lebih dulu diperkenalkan

Suatu inovasi hendaknya serasi dengan ide yang dilakukan sebelumnya. Semakin tinggi tingkat kesesuaiannya dengan ide yang terdahulu maka kemungkinan inovasi tersebut diadopsi semakin tinggi. Ide lama merupakan alat untuk menilai ide baru yang akan diterimanya. Seseorang akan dapat inovasi jika masih berkaitan dengan cara-cara lama yang telah dikenalnya.

c. Keserasian dengan kebutuhan

Salah satu indikasi kompatibilitas suatu inovasi adalah derajatnya yang memenuhi kebutuhan yang dirasakan oleh klien. Pelaku perubahan berusaha menentukan kebutuhan klien mereka, dan kemudian merekomendasikan inovasi untuk memenuhi kebutuhan ini. Kesulitannya sering terletak pada bagaimana merasakan kebutuhan yang dirasakan; pelaku perubahan harus memiliki empati dan hubungan yang tinggi klien mereka untuk menilai kebutuhan mereka secara akurat. Penyelidikan informal dalam kontak antarpribadi dengan klien perorangan, komite penasihat klien untuk mengubah agensi, dan survei terkadang digunakan untuk menentukan kebutuhan untuk inovasi.

3. Kerumitan (*Complexity*)

Keberhasilan suatu inovasi sangat ditentukan oleh tingkat kerumitan. Kerumitan (*Complexity*) adalah tingkat dimana suatu inovasi dipersepsikan sebagai relatif sulit untuk dimengerti atau digunakan. Pada umumnya seseorang atau masyarakat bahkan sistem sosial atau organisasi kurang berminat jika suatu inovasi dirasakan terlalu rumit atau sulit digunakan.

4. Ketercobaan (*Trialability*)

Ketercobaan (*Trialability*) adalah suatu inovasi dapat dimungkinkan untuk diujicobakan pada skala yang terbatas, dengan adanya uji coba maka adaptor potensial dapat melihat terlebih dahulu tingkat keberhasilan atau peluang keberhasilan dari inovasi yang akan di adopsi. Jadi dapat dikatakan jika suatu inovasi dapat diujicobakan maka akan dapat mengurangi ketidakpastian pada calon adopter. Hal ini disebabkan bahwa sesuatu yang baru mengandung risiko kegagalan atau keberhasilan. Oleh karena itu calon adopter perlu mempeajari inovasi dalam skala yang lebih kecil.

5. Keterlihatan (*Observability*)

Keterlihatan adalah tingkat dimana hasil suatu inovasi dapat dilihat (*visible*) bagi orang lain. Keterlihatan hasil inovasi yang dapat dilihat dengan mata maka memungkinkan seseorang dapat mempertimbangkan untuk menerimanya, dari pada inovasi yang berupa abstrak yang hanya diwujudkan dalam pikiran atau hanya dapat dibayangkan.

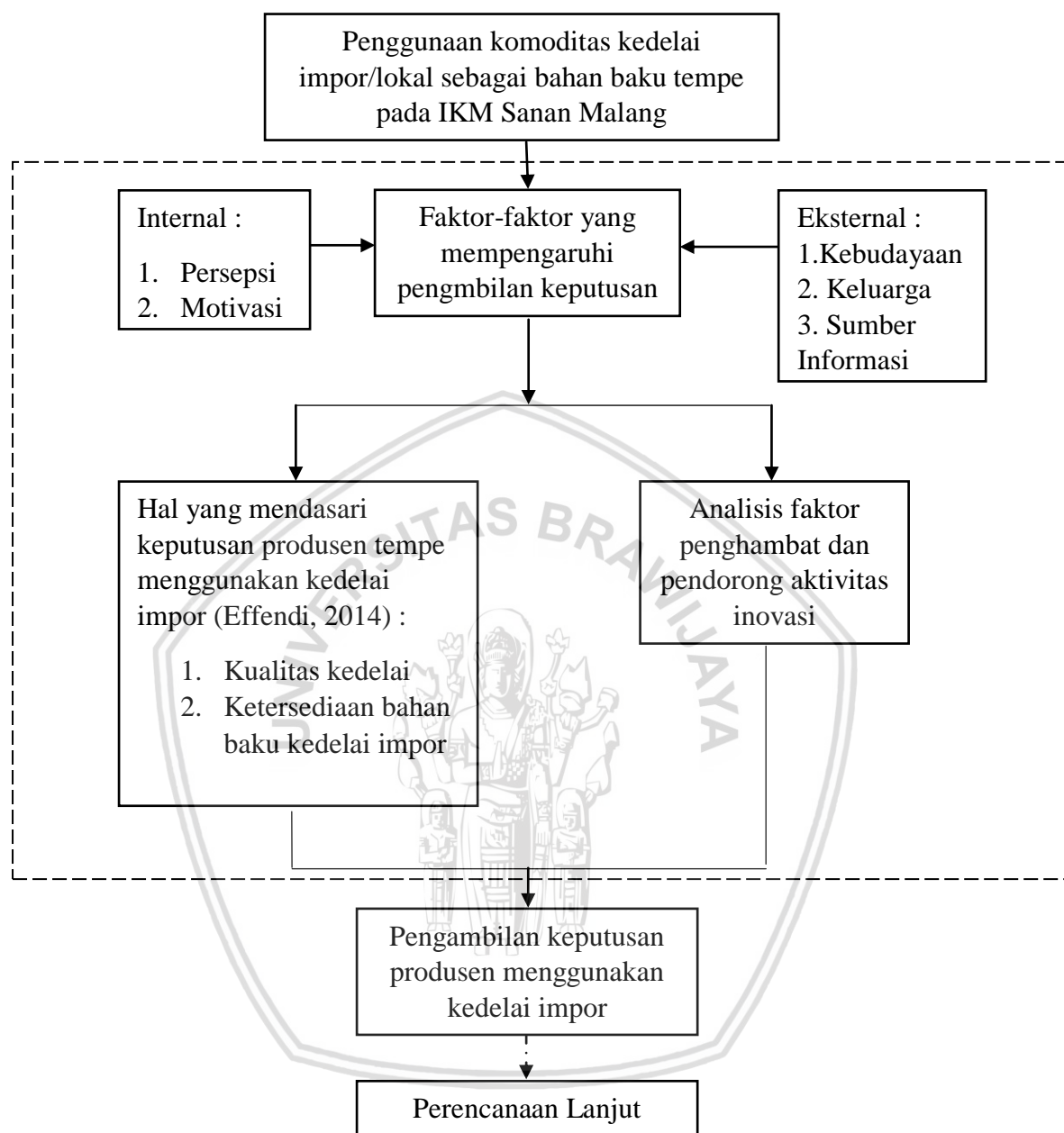
2.6 Kerangka Pemikiran

Kerangka pemikiran studi dimaksudkan untuk menjelaskan sistematika alur pemikiran terkait topik yang diambil dalam studi Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pengambilan Keputusan pada Pelaku Industri Kecil Menengah (IKM) Tempe dalam Menggunakan Kedelai Impor sebagai Bahan Baku Tempe di Sentra Industri tempe Kampung Sanan Kota Malang. Sentra industri tempe kampung Sanan merupakan kampung yang memproduksi tempe dan keripik tempe terkenal di Kota Malang. Para pelaku IKM tempe Sanan telah menjadikan industri tempe sebagai mata pencaharian turun-menurun sejak tahun 1982. Industri tempe sanan juga memproduksi olahan tempenya menjadi keripik dengan beraneka macam rasa, sehingga Sentra Industri tempe sanan menjadi salah satu

pusat oleh-oleh khas Kota Malang yang banyak di datangi oleh para wisatawan yang berkunjung ke Kota Malang.

Tingginya permintaan konsumen akan produk tempe yang terus menerus meningkat menyebabkan para pengrajin tempe Sanan melakukan impor kedelai agar dapat memenuhi permintaan konsumen. Penggunaan bahan baku kedelai impor sendiri ternyata memberikan hasil tempe dengan kualitas yang baik dan pengolahan yang mudah. Pengambilan keputusan menurut Sutawi (2002) merupakan pemilihan alternatif terhadap suatu pemecahan masalah. Umumnya alternatif-alternatif tersebut mempunyai keuntungan dan kerugian yang berbeda-beda. Selain mempunyai keuntungan dan kerugian yang berbeda-beda, alternatif tersebut mempunyai ketidakpastian sehingga bagi beberapa orang kebanyakan jelas sulit untuk mengambil suatu keputusan. Ada beberapa faktor yang mempengaruhi para pengrajin tempe kampung Sanan dalam mengambil keputusan untuk menggunakan kedelai impor yaitu faktor internal dan eksternal. Untuk faktor internal terdiri dari faktor persepsi dan faktor motivasi. Kemudian untuk faktor eksternalnya yaitu faktor kebudayaan, keluarga dan sumber informasi. Faktor-faktor tersebut nantinya dapat menggambarkan sejauhmana faktor-faktor tersebut melatarbelakangi pengambilan keputusan para pengrajin tempe sanan dalam impor kedelai yaitu kualitas kedelai impor yang lebih unggul dari pada kedelai lokal dan ketersediaan bahan baku kedelai impor yang mencukupi sehingga hal tersebut dapat dipengaruhi oleh faktor internal dan eksternal dalam pengambilan keputusan para pelaku IKM tempe sanan yang telah dijelaskan sebelumnya, dan juga dari faktor-faktor tersebut dapat diketahui faktor penghambat dan pendorong adanya aktivitas inovasi yang dilakukan oleh IKM tempe kampung Sanan.

Oleh karena itu penelitian ini nantinya akan menggambarkan pengambilan keputusan produsen tempe Sanan dalam menggunakan kedelai impor. Kemudian diharapkan penelitian ini dapat menjadikan bahan acuan dalam perencanaan selanjutnya.



Keterangan :

---➔ = Hubungan Tidak Langsung

—➔ = Alur Berfikir

----- = Cakupan Penelitian

Skema 1. Skema kerangka pemikiran Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pengambilan Keputusan pada Pelaku Industri Kecil Menengah (IKM) Tempe dalam Menggunakan Kedelai Impor sebagai Bahan Baku Tempe

2.7 Proposisi

Diduga faktor-faktor yang mempengaruhi pengambilan keputusan pada Pelaku Industri Kecil Menengah (IKM) Tempe dalam menggunakan kedelai impor sebagai bahan baku tempe terbagi menjadi faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal yang mempengaruhi pengambilan keputusan yaitu persepsi dan motivasi, sedangkan faktor eksternal yaitu kebudayaan, keluarga dan sumber informasi.



III. METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Jenis Penelitian

Penelitian tentang faktor-faktor yang mempengaruhi pengambilan keputusan pada pelaku industri kecil menengah (IKM) tempe dalam menggunakan kedelai impor atau lokal sebagai bahan baku tempe ini menggunakan pendekatan kualitatif. Penelitian kualitatif merupakan metode-metode untuk mengeksplorasi dan memahami makna yang oleh sejumlah individu atau sekelompok orang dianggap berasal dari masalah sosial atau kemanusiaan (Creswell, 2016). Penelitian ini menggunakan metode studi kasus (*case study*). Menurut Sarosa (2012), fokus utama *case study* adalah menjawab permasalahan penelitian yang dimulai dengan kata tanya mengapa atau bagaimana. Menurut Mulyana (2008), studi kasus adalah uraian dan penjelasan komperhensif mengenai berbagai aspek seorang individu, suatu kelompok, suatu organisasi (komunitas), suatu program, atau suatu situasi sosial. Peneliti studi kasus berupaya menelaah sebanyak mungkin data mengenai subjek yang diteliti.

Berdasarkan berbagai pemaparan yang telah dikemukakan, maka penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus (*case study*) yang bertujuan untuk memahami mengenai suatu fenomena secara mendalam dan terperinci mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi pengambilan keputusan pada pelaku industri kecil menengah (IKM) tempe dalam menggunakan kedelai impor sebagai bahan baku tempe.

3.2 Penentuan Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian dilakukan di Sentra Industri kecil menengah tempe Kampung Sanan, Jalan Sanan Malang. Pengumpulan data terkait penelitian dilaksanakan pada bulan Mei 2018. Penentuan lokasi dilakukan secara *purposive* atau sengaja dengan pertimbangan-pertimbangan tertentu ; (1) Industri tempe sanan merupakan salah satu industri pengolahan tempe dan keripik tempe terbesar di Kota Malang dan sudah terkenal sejak dahulu, (2) Industri tempe sanan salah satu pengrajin tempe yang menggunakan bahan baku kedelai impor.

3.3 Teknik Penentuan Informan

Teknik penentuan informan pada penelitian ini menggunakan *non probability sampling*, yaitu pengambilan sampel yang tidak memberi peluang atau kesempatan sama bagi setiap unsur atau anggota populasi untuk dipilih menjadi sampel (Sugiyono, 2012). Penentuan informan dilakukan dengan teknik *purposive sampling*. Menurut Sugiyono (2016), *purposive sampling* adalah teknik penentuan sampel dengan pertimbangan tertentu. Karena jumlah populasi pengrajin tempe di Sanan tidak diketahui pasti jumlahnya maka dilakukan penentuan informan dengan teknik *purposive sampling*. *Purposive sampling* dilakukan dengan cara mengambil subjek bukan didasarkan atas strata, random atau daerah tetapi didasarkan atas adanya tujuan tertentu (Arikunto, 2010).

Informan pada penelitian ini berjumlah 7 orang pengrajin tempe, dengan pertimbangan yaitu: 1) pengrajin tempe yang memiliki pengalaman dalam menjalankan usaha tempe lebih dari 20 tahun, 2) Pengrajin tempe yang pernah menggunakan kedelai lokal sebelum menggunakan kedelai impor 3) rentan usia 30-70 tahun.

3.4 Teknik Pengumpulan Data

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini dibedakan menjadi dua, yaitu data primer dan data sekunder sebagai berikut :

1. Data Primer

Data primer adalah data yang diperoleh dari sumber pertama yang ditemukan dilapang. Data primer ini termasuk data mentah (*raw data*) yang harus diproses lagi sehingga menjadi informasi yang bermakna (Kriyantono, 2012), Data primer dalam penelitian ini diperoleh dari informan atau subjek penelitian melalui :

a. Observasi

Menurut Sugiyono (2012) teknik pengumpulan data dengan observasi digunakan bila seorang peneliti berkenaan dengan perilaku manusia, proses kerja, gejala-gejala dalam dan bila responden yang diamati tidak terlalu besar. Kriyantono (2012) berpendapat observasi merupakan kegiatan mengamati secara langsung tanpa mediator sesuai obyek untuk melihat dengan dekat kegiatan yang dilakukan obyek tersebut. Observasi berguna untuk menjelaskan, memberikan dan

merinci gejala yang terjadi, mengamati secara langsung obyek yang akan diteliti sehingga memperoleh data yang diperlukan.

Observasi yang dilakukan adalah dengan observasi non partisipan. Observasi non partisipan ini peneliti tidak terlibat dengan aktivitas orang atau sumber yang di amati melainkan hanya sebagai pengamat independen. Pengumpulan data dengan observasi non partisipan ini peneliti tidak akan mendapatkan data yang mendalam dan tidak sampai pada tingkat makna (Sugiyono, 2012).

Penelitian ini akan menggunakan observasi non partisipan dengan menggunakan alat berupa buku catatan dan kamera. Observasi bertujuan untuk melihat keadaan sentra industri tempe kampung Sanan dan faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi pengambilan keputusan para pelaku IKM tempe Sanan serta faktor-faktor yang dapat menodorong dan menghambat aktivitas inovasi.

b. Wawancara Mendalam

Menurut Kriyantono (2012) wawancara mendalam merupakan suatu cara mengumpulkan data atau informasi dengan cara langsung bertatap muka dengan informan dan dilakukan secara terus menerus sehingga mendapatkan data yang lengkap dan mendalam. Manzilati (2012) menjelaskan bahwa wawancara mendalam adalah aktivitas interaksi/pembicaraan yang terjadi antara satu orang pewawancara dengan satu orang informan. Walaupun gaya wawancara bersifat informal, peneliti dapat mempersiapkan *guide line* pertanyaan pada (*in depth semi standardized interview*) yang nantinya dapat dikembangkan secara fleksibel selama wawancara berlangsung atau tanpa *guide line* sama sekali pada (*in depth unstandardized interview*). Teknik wawancara mendalam dilakukan secara tatap muka antara peneliti dengan informan sehingga mendapatkan gambaran yang luas mengenai pandangan informan terkait fokus penelitian yakni faktor-faktor yang mempengaruhi pengambilan keputusan pada pelaku industri kecil menengah (IKM) tempe dalam menggunakan kedelai impor sebagai bahan baku tempe.

2. Data Sekunder

Menurut Sugiyono (2012), sumber data sekunder merupakan sumber yang tidak langsung memberikan data kepada pengumpul data misalnya melalui orang lain atau melalui dokumen. Menurut Kriyantono (2012) menyatakan data sekunder adalah data yang diperoleh dari tangan kedua atau dari sumber-sumber

lain yang telah tersedia sebelum penelitian dilakukan. Data sekunder dalam penelitian ini diperoleh melalui:

a. Dokumentasi

Menurut Creswell (2016), dokumen-dokumen kualitatif dapat berupa dokumen publik (misalnya, koran, makalah, laporan kantor) ataupun dokumen privat (misalnya, buku harian, surat). Dokumentasi adalah salah satu alat untuk kelengkapan data yang bertujuan untuk menunjang informasi yang telah didapatkan selama dilapang. Dokumentasi dalam penelitian ini berupa data profil wilayah sentra industri tempe kampung sanan. Data yang didapatkan tersebut dimaksudkan untuk menemukan hasil penelitian mengenai gambaran umum lokasi penelitian yaitu sentra industri tempe kampung Sanan, selain itu digunakan dokumen berupa foto-foto selama kegiatan penelitian seperti foto objek dan kegiatan-kegiatan selama di lokasi penelitian.

b. Studi Pustaka

Menurut Bungin (2007), literatur merupakan bahan-bahan yang diterbitkan, baik secara rutin maupun berkala. Pengumpulan data melalui studi pustaka terhadap buku yang relevan, surat kabar, artikel, jurnal dan penelitian-penelitian terdahulu yang berkaitan dengan tujuan penelitian.

3.5 Teknik Analisis Data

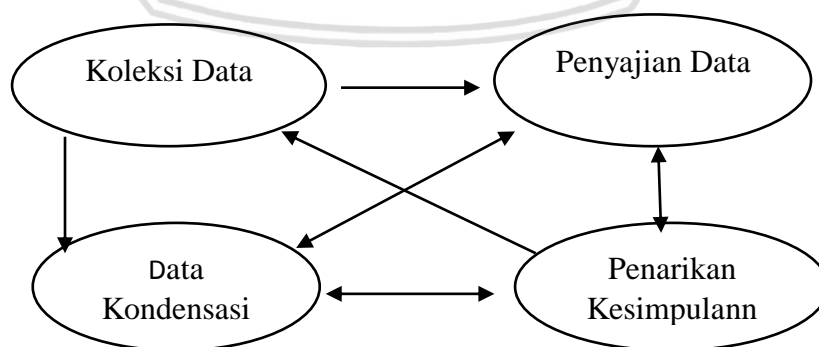
Teknik analisis data merupakan proses penyederhanaan data ke dalam bentuk yang lebih mudah dibaca dan diinterpretasikan. Proses analisis data ini diawali dengan pengumpulan data di lapangan. Pengumpulan data tersebut dilakukan sejak bulan Mei 2018. Dalam menganalisa data yang telah terkumpul, peneliti menggunakan:

3.5.1 Analisis Deskriptif

Analisis deskriptif merupakan suatu metode dalam meneliti sekelompok manusia, suatu kondisi, suatu objek, maupun suatu peristiwa. Tujuan dari analisis deskriptif adalah membuat gambaran secara sistematis, faktual dan akurat mengenai fakta-fakta, hubungan fenomena maupun sifat-sifat yang diselidiki (Nazir, 2011). Analisis data deskriptif yang dilakukan menggunakan model Miles dan Huberman. Aktivitas dalam menganalisis data meliputi kondensasi, penyajian data dan penarikan kesimpulan atau verifikasi yang dilakukan secara interaktif

dan berlangsung secara terus-menerus sampai data menjadi jenuh. Teknis analisis model Miles dan Huberman (2014) yaitu:

- Kondensasi Data (*Data Condensation*) dilakukan penggabungan dan penyeragaman data yang diperoleh saat dilakukannya wawancara, observasi dan dokumentasi. Hasil wawancara tersebut dibuatkan transkripnya dengan mengubah hasil wawancara dari bentuk rekaman menjadi bentuk tulisan secara verbal. Hasil observasi dengan bentuk pengamatan terhadap kondisi IKM yang dijalankan oleh informan kemudian kondisi tersebut di dokumentasikan dan dilampirkan dalam lampiran dokumentasi.
- Penyajian Data (*Data Display*) data yang telah direduksi kemudian disajikan dalam bentuk deskripsi berdasarkan aspek-aspek dari penelitian. Penyajian data tersebut dimaksudkan untuk mempermudah peneliti dalam menafsirkan data dan menarik kesimpulan. Penyajian data dilakukan untuk menganalisis secara mendalam terhadap fenomena yang ditemukan atau mengambil aksi berdasarkan hasil dan pemahaman peneliti.
- Penarikan kesimpulan atau Verifikasi (*Conclusion Drawing/Verification*) Penarikan kesimpulan dilakukan berdasarkan pemahaman terhadap data yang telah dikumpulkan. Tahapan dalam penarikan kesimpulan yaitu pertama menarik kesimpulan sementara namun seiring dengan bertambahnya data maka harus dilakukan verifikasi data dengan cara mempelajari kembali data yang telah ada. Berdasarkan verifikasi data yang telah ada, maka dapat menarik kesimpulan akhir mengenai penelitian.



Skema 2. Teknis analisis model Miles dan Huberman

Sumber : Miles, M.B., M.A Hubermen (2014) *Qualitative Analysis Data An Expanded Sourcebook* 2nd ed Thousand Oark CA : SAGE Publications.

3.6 Keabsahan Data

Menurut Moleong (2012), triangulasi adalah teknik pemeriksaan keabsahan data yang memanfaatkan sesuatu yang lain di luar data itu untuk keperluan pengecekan atau sebagai pembanding terhadap data itu. Menurut Bungin (2007) proses triangulasi dilakukan terus-menerus sepanjang proses pengumpulan data dan analisis data, sampai suatu saat peneliti yakin bahwa sudah tidak ada lagi perbedaan dan tidak ada lagi yang perlu dikonfirmasi kepada informan. Pada penelitian ini peneliti menggunakan triangulasi sumber. Triangulasi sumber adalah pengecekan data yang telah diperoleh melalui beberapa sumber (Sugiyono, 2012). Pengecekan data dilakukan setelah melakukan wawancara kepada informan.



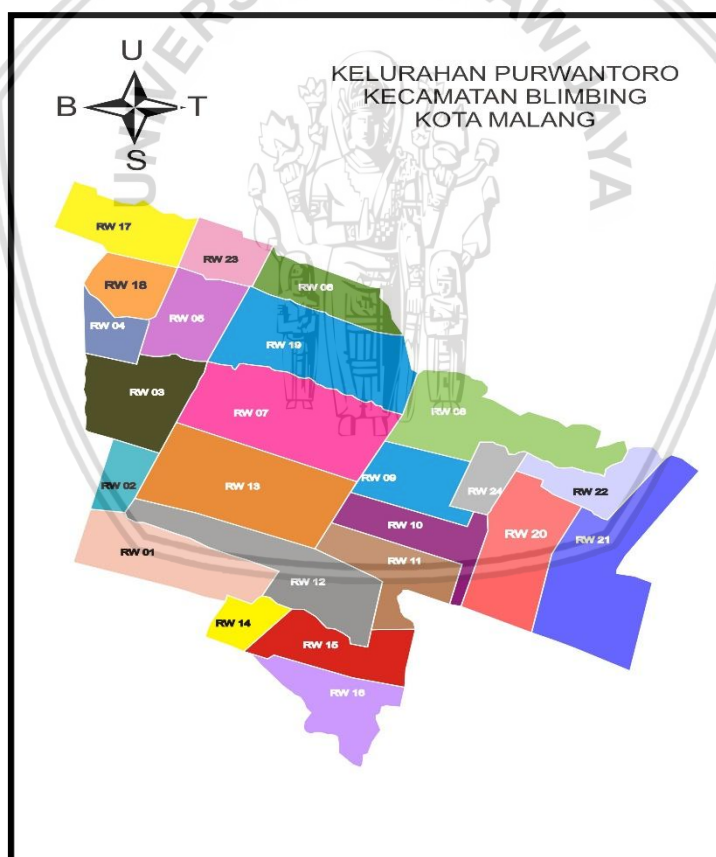
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Daerah Lokasi Penelitian

4.1.1 Letak Geografis dan Batas Wilayah

Sentra Industri tempe Kampung Sanan terletak di Kelurahan Purwantoro, Kecamatan Blimbing, Kota Malang yang memiliki luas wilayah 229,3 km². Secara geografis Kampung Sanan adalah daerah dataran tinggi dengan ketinggian tanah 446 meter dari permukaan laut dan suhu udara rata-rata 28⁰ C. Batas wilayah Sentra Industri tempe Kampung Sanan adalah sebagai berikut :

Sebelah utara : Kelurahan Blimbing
Sebelah selatan : Kelurahan Bunulrejo
Sebelah barat : Kelurahan Tulusrejo
Sebelah Timur : Kelurahan Pandanwangi



Skema 3. Peta Keadaan Kelurahan Purwantoro, Kecamatan Blimbing, Kota Malang.

Jarak dari Pusat Pemerintahan Kecamatan 1 km, jarak dari Pusat Pemerintahan Kota 3 km, jarak dari Kota /Ibukota Kabupaten 15 km, jarak dari Ibu kota Provinsi 90 km.

4.1.2 Keadaan Umum Penduduk

Keadaan penduduk biasanya berkaitan dengan kondisi sosial wilayah di wilayah tersebut. Untuk keadaan penduduk disini mencakup pada jumlah penduduk Kelurahan Purwantoro. Berikut adalah keadaan penduduk di daerah penelitian berdasarkan :

1. Distribusi Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin

Jumlah penduduk di Kelurahan Purwantoro berdasarkan jenis kelamin dapat dilihat pada tabel dibawah ini :

Tabel 1. Keadaan penduduk berdasarkan jenis kelamin

Jenis Kelamin	Jumlah (Jiwa)	Persentase (%)
Laki-laki	14037	48,6
Perempuan	14826	51,4
Jumlah	28.863	100,0

Sumber : Data Monografi Kelurahan Purwantoro (2017)

Tabel diatas menunjukkan bahwa jumlah penduduk di Kelurahan Purwantoro pada tahun 2017 berjumlah 28863 jiwa dengan jumlah kepala keluarga sebanyak 8621 KK. Jumlah penduduk tersebut di dominasi oleh penduduk yang memiliki jenis kelamin perempuan sebanyak 14826 jiwa atau 51,4%. Sedangkan sisanya yakni jenis kelamin laki-laki sebanyak 14037 jiwa atau 48,6%. Pada industri tempe kampung sanan pengrajin yang menjadi informan tersebar rata laki-laki dan perempuan. Tidak ada yang membedakan antara pengrajin tempe laki-laki maupun perempuan.

2. Distribusi Penduduk Berdasarkan Usia

Usia penduduk menentukan ketersediaan suatu wilayah terhadap sumber data yang berhubungan dengan tenaga kerja. Hal tersebut dapat terjadi karena usia penduduk dapat dikategorikan dalm tiga kategori. Menurut BPS kategori usia penduduk yakni usia belum produktif (0-14 tahun), produktif usia (15-64 tahun) dan tidak produktif usia (65 tahun keatas). Distribusi jumlah penduduk menurut usia di Kelurahan Purwantoro disajikan dalam tabel 2.

Tabel 2. Keadaan Penduduk Berdasarkan Usia

Kelompok Usia	Jumlah (Jiwa)	Persentase (%)
Usia 0 - 15	8778	30,5
Usia 15 - 65	18770	65,0
Usia 65 ke atas	1315	4,5
Jumlah	28.863	100,0

Sumber: Data Monografi Kelurahan Purwantoro (2017)

Dari tabel tersebut dapat diketahui bahwa jumlah penduduk kelurahan Purwantoro berdasarkan kelompok usia sebagian besar penduduk berada dalam tingkat usia 15-65 tahun yaitu sebanyak 18770 jiwa atau sebesar 65% dari total penduduk. Penduduk dalam tingkat ini tidak seluruhnya menempuh pendidikan diperguruan tinggi, bahkan sebagian besar sudah tidak melanjutkan sekolah melainkan bekerja. Jumlah penduduk yang paling sedikit adalah penduduk dengan tingkat usia 65 tahun keatas yaitu sebanyak 1315 atau 4,5%. Angka ini menunjukkan bahwa penduduk yang lanjut usia memiliki persentase terkecil dari total penduduk Kelurahan Purwantoro. Sedangkan penduduk dalam tingkat usia 0-15 tahun sebesar 8778 jiwa atau 30,5% dari total penduduk.

Umur merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi perilaku kesehatan seseorang. Menurut Suryabudhi (2003) seseorang yang menjalani hidup secara normal dapat diasumsikan bahwa semakin lama hidup maka pengalaman semakin banyak, pengetahuan semakin luas, keahliannya semakin mendalam dan kearifannya semakin baik dalam pengambilan keputusan tindakannya. Pengrajin tempe di Kampung sanan memilik rata- rata usia 40-65 keatas. Sehingga usia tersebut masih dikatakan usia produktif untuk menjalankan usaha tempe. Menurut Hurlock (1998) semakin cukup umur, tingkat kematangan dan kekuatan seseorang akan lebih matang dalam berfikir dan bekerja. Dari segi kepercayaan masyarakat, seseorang yang lebih dewasa lebih dipercaya dari orang yang belum tinggi kedewasaannya. Hal ini dilihat dari pengalaman dan kematangan jiwanya.

3. Distribusi penduduk Berdasarkan Mata Pencaharian

Manusia merupakan makhluk yang mempunyai kebutuhan-kebutuhan seperti sandang, pangan, papan, kesehatan dan lain sebagainya. Berbagai cara akan dilakukan untuk memenuhi kebutuhannya, salah satunya yaitu dengan cara

bekerja agar menghasilkan uang. Keadaan penduduk berdasarkan mata pencaharian disajikan pada tabel 3.

Tabel 3. Keadaan Penduduk Berdasarkan Mata Pencaharian

Pekerjaan/mata pencahariaan	Jumlah (jiwa)	Persentase (%)
a. Karyawan (PNS, ABRI, Swasta)	6784	44,3
b. Wiraswasta/Pedagang	3595	23,5
c. Tani	26	0,17
d. Pertukangan	318	2
e. Buruh Tani	8	0,05
f. Pensiunan	790	5,2
g. Jasa dan lain-lain	3780	24,7
Total	15.301	100

Sumber: Data Monografi Kelurahan Purwantoro (2017)

Tabel diatas menunjukkan bahwa sebanyak 6784 atau 44,3% penduduk Kelurahan Purwantoro berprofesi sebagai Karyawan (PNS, ABRI dan Swasta). Hal ini dapat dikatakan bahwa mayoritas msyarakat kelurahan Purwantoro bermata pencaharian sebagai karyawan, dan sisanya terdistribusi ke dalam berbagai profesi lainnya di luar karyawan. Distribusi berbagai profesi lainnya yang paling banyak adalah jasa dan wiraswasta atau pedagang, salah satunya yang terdapat pada industri tempe kampung Sanan, yang berjumlah kurang lebih 450 pengrajin tempe sampai saat ini.

4. Distribusi penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan Masyarakat

Tingkat pendidikan dapat menggambarkan tingkat pengetahuan penduduk berdasarkan pada jenjang pendidikan yang dimilikinya. Peningkatan wawasan dan pengetahuan sangat penting untuk menunjang kemajuan sumberdaya manusia yang membawa perubahan lebih maju untuk wilayahnya. Suatu wilayah dengan tingkat pendidikan penduduk yang masih rendah lebih sulit dalam menerima inovasi karena kurangnya pengetahuan, kemauan untuk mencoba hal-hal baru masih kurang dan lebih berpedoman pada adat istiadat dan juga tradisi yang sudah lama di terapkan oleh orang-orang terdahulu. Sehingga hal tersebut akan mempengaruhi pengambilan keputusan seseorang. Firdaus (2012) menjelaskan pengambilan keputusan adalah suatu proses untuk memilih salah satu cara atau arah tindakan dari berbagai laternatif yang ada demi tercapainya hasil yang diinginkan.

Tabel 4. Keadaan penduduk berdasarkan tingkat pendidikan

Tingkat Pendidikan Masyarakat	Jumlah (jiwa)	Persentase (%)
a. Lulusan Pendidikan Umum		
1. Taman Kanak-kanak	2105	8,3
2. Sekolah Dasar	3724	14,7
3. SMP	3737	14,75
4. SMA/SMU	8422	33,2
5. Akademi D1-D3	1478	5,8
6. Sarjana	3964	15,64
7. Pascasarjana	453	1,78
b. Lulusan Pendidikan Khusus		
1. Pondok Pesantren	725	2,86
2. Pendidikan Keagamaan	752	2,96
Total	25.333	100

Sumber : Data Monografi Kelurahan Purwantoro (2017)

Data diatas menunjukkan bahwa persentase jumlah penduduk yang lulusan pendidikan SMA/SMU mencapai 33,2% dan persentase terendah sebanyak 1,78% yaitu pendidikan pascasarjana. Hal ini menunjukkan bahwa tingkat pendidikan di Kelurahan Purwantoro dapat dikatakan baik karena didominasi pendidikan SMA yang sudah cukup memiliki pengetahuan lebih. Namun keadaan pendidikan pengrajin tempe di sentra industri tempe kampung Sanan rata-rata lulusan pendidikan SD, SMP dan SMA, hanya sedikit pengrajin tempe yang lulusan pendidikan sarjana. Keadaan tersebut dapat memberikan gambaran kemauan untuk mencoba hal-hal baru masih kurang dan lebih berpedoman pada adat istiadat dan juga tradisi yang sudah lama di terapkan oleh orang-orang terdahulu. Pengrajin akan cenderung memilih atau mengambil keputusan berdasarkan tujuan yang diinginkan saja.

4.2 Profil Sentra Industri Tempe Kampung Sanan

4.2.1 Sejarah Sentra Industri Tempe Kampung Sanan

Sentra Industri tempe Kampung Sanan merupakan Sentra Industri tempe yang cukup terkenal dan terbesar di Kota Malang. Di kampung itulah pengolahan kedelai menjadi tempe hingga menjadi kemasan keripik tempe yang bervariasi di produksi. Sejarah terbentuknya Sentra Industri Tempe Kampung Sanan sendiri

diawali dengan bermula pada awal tahun 1900, ketika itu terdapat beberapa orang perintis pembuat tempe, salah satunya dan yang paling terkenal bernama “Mbah Dan (Kasdan)”. Beliau membuat tempe secara tradisional dan pertama di daerah ‘Dukuh Pandean’, pada saat itu penyediaan bahan baku membuat tempe yaitu kedelai tidaklah bisa didapatkan dengan mudah seperti pada zaman sekarang. Sehingga pada zaman itu kedelai hanya bisa diperoleh dari daerah Kota Lama. Hasil produksi tempe waktu itu di Dukuh Pandean sendiri hanya dijual di daerah sekitar yaitu daerah ‘Polowijen’. Seiring dengan perkembangan waktu dan perkembangan pola sifat tradisi, masing-masing pengrajin tempe di Dukuh Pandean secara tidak langsung membutuhkan beberapa karyawan karena pesatnya jumlah pesanan. Dari hal inilah akhirnya muncul cabang-cabang produksi yang menyebar dan meluas tidak hanya disekitar Dukuh Pandean tapi telah mencapai wilayah Dukuh Sanan.

Produksi tempe tetap dilakukan secara berkelanjutan sampai saat ini di Sentra Industri Tempe Kampung Sanan sehingga menjadi ikon penghasil tempe di Kota Malang. Jumlah IKM di Sentra Industri Tempe Kampung Sanan sekarang sebanyak kurang lebih 500 KK dan kebanyakan dari pengrajin tempe tersebut memulai usaha produksi tempennya secara turun-menurun dari keluarga. Selain itu penjualan tempe juga tidak dilakukan di pasar-pasar sekitar kampung sanan tetapi sudah sampai luar kota Malang seperti Surabaya dan Sidoarjo. Selain menjadi sentra industri tempe terkenal, di kampung sanan juga mengolah keripik tempe dengan berbagai macam varian rasa yang ditawarkan hingga sampai saat ini telah menjadi pusat oleh-oleh yang cukup terkenal di Kota Malang.

4.3 Gambaran Umum Informan

4.3.1 Proses Penentuan Informan

Teknik penentuan informan yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode *purposive sampling* atau penentuan informan secara sengaja sesuai dengan tujuan penelitian. Pemilihan informan dilakukan secara sengaja dan acak dengan pertimbangan dapat memberikan informasi sesuai dengan tujuan penelitian. Pada penelitian ini terdapat dasar pertimbangan dalam pemilihan informan yakni berdasarkan kriteria dan keterkaitan dengan fokus penelitian. Selain itu peneliti

juga mempertimbangkan kemudahan dalam menggali informasi dari masing-masing informan yang ditemukan.

Setelah menentukan informan maka proses selanjutnya adalah wawancara mendalam kepada masing-masing informan. Dalam proses wawancara mendalam, peneliti mengajukan pertanyaan terbuka dan tidak terstruktur. Pada proses wawancara ini peneliti tidak menguji jawaban dari informan melainkan informan memberikan informasi yang detail berdasarkan pengalaman dan pemaknaannya. Peneliti hanya sesekali mengulang pertanyaan untuk menegaskan konsistensi jawaban informan. Selain itu, pada proses wawancara peneliti menggunakan alat perekam suara sebagai alat dokumentasi wawancara dan kegiatan wawancara mendalam diakhiri dengan kegiatan foto-foto pada informan.

Berikut merupakan profil dari informan :

1. Anjarwati

Ibu Anjarwati adalah seorang pengrajin industri kecil menengah (IKM) tempe di Sentra Industri tempe Kampung Sanan. Beliau telah menjadi seorang pengrajin tempe mulai tahun 1981 hingga saat ini sudah lebih dari 20 tahun. Saat ini Ibu Anjarwati berusia 51 tahun.

2. Sanusi

Bapak Sanusi merupakan pengrajin tempe yang telah menekuni usaha tempe sejak tahun 1981. Beliau termasuk salah satu pengrajin yang cukup lama, saat ini usia bapak Sanusi 68 tahun.

3. Mustakim

Ibu Mustakim adalah seorang pengrajin tempe IKM di Sentra Industri tempe Kampung Sanan. Beliau menjadi pengrajin tempe mulai tahun 1990, hingga saat ini usia ibu Mustakim 52 tahun.

4. Chamim

Ibu Chamim merupakan pengrajin tempe yang telah menekuni usaha tempe sejak tahun 1991 di Sentra Industri tempe Kampung Sanan, saat ini usia Ibu Chamim menginjak 52 tahun.

5. Suwaji

Bapak Suwaji adalah pengrajin tempe di Sentra Industri tempe Kampung Sanan sejak tahun 1995, usaha tempe ini telah ditekuni lebih dari 20 tahun dan saat ini usia Bapak Suwaji menginjak 48 tahun.

6. Nugi

Bapak Nugi adalah seorang pengrajin industri kecil menengah (IKM) tempe di Sentra Industri tempe Kampung Sanan. Beliau telah menjadi seorang pengrajin tempe mulai tahun 1981 hingga saat ini sudah lebih dari 20 tahun. Saat ini Bapak Sanusi berusia 56 tahun.

7. Hj. Yuliati

Ibu Yuliati merupakan pengrajin tempe yang telah menekuni usaha tempe lebih dari 20 tahun. Awal mula usaha tempe Ibu Yuliati pada tahun 1977, saat ini usia Ibu Yuliati menginjak 56 tahun.

4.4 Hasil dan Pembahasan

4.4.1 Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pengambilan Keputusan Para Industri Kecil Menengah (IKM) Tempe dalam Menggunakan Kedelai Impor sebagai Bahan Baku Tempe

Pengambilan keputusan sendiri menurut Sutawi (2002) merupakan pemilihan alternatif terhadap suatu pemecahan masalah. Umumnya alternatif-alternatif tersebut mempunyai keuntungan dan kerugian yang berbeda-beda. Selain mempunyai keuntungan dan kerugian yang berbeda-beda, alternatif tersebut mempunyai ketidakpastian sehingga bagi beberapa orang kebanyakan jelas sulit untuk mengambil suatu keputusan. Pengambilan keputusan penting dilakukan dalam kegiatan produksi, salah satunya dalam pemilihan bahan baku kedelai yang dilakukan oleh para pengrajin IKM tempe di Sentra Industri tempe kampung Sanan. Dalam pemilihan bahan baku, para pengrajin tempe dipengaruhi oleh beberapa faktor yang terbagi menjadi dua, yaitu faktor internal dan eksternal. Faktor internal meliputi persepsi dan motivasi, sedangkan faktor eksternal meliputi kebudayaan, keluarga dan sumber informasi.

Berdasarkan hasil wawancara peneliti dengan beberapa informan pengrajin tempe dapat diketahui bahwa dalam pengambilan keputusan penggunaan kedelai impor sebagai bahan baku tempe pengrajin tempe dipengaruhi oleh faktor internal dan eksternal sebagai berikut :

Menurut Setiadi (2013), pengambilan keputusan dipengaruhi oleh adanya faktor internal dan eksternal. Faktor-faktor tersebut diantaranya adalah faktor internal meliputi faktor persepsi dan motivasi, sedangkan faktor eksternal meliputi budaya dan keluarga. Berikut adalah faktor pengambilan keputusan yang mempengaruhi pengrajin tempe di Sentra industri tempe kampung Sanan sebagai berikut :

Tabel 5. Faktor Internal dan Eksternal yang Mempengaruhi Pengambilan Keputusan

Faktor Pengambilan Keputusan	Indikator	Sub Indikator	Definisi
Faktor Internal	Persepsi	Pengetahuan	- Pengetahuan pengrajin tempe terhadap kedelai impor
		Pengalaman	- Telah mencoba memproduksi tempe menggunakan kedelai impor dan lokal
		Kebutuhan	- Kebutuhan kedelai impor untuk memproduksi tempe
	Motivasi	Motif memilih kedelai impor	- Pengolahan bahan baku yang mudah
		Kebutuhan informan yang ingin dipenuhi	- Memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari
Faktor Eksternal	Kebudayaan	Kultur	- Adanya kebiasaan penggunaan bahan baku kedelai impor
		Sub Kultur	- Adanya penentuan hari untuk proses produksi tempe
		Kelas Sosial	- Kelas sosial naik dipengaruhi oleh hasil usaha tempe
	Keluarga	Keluarga Orientasi	- Penggunaan bahan baku kedelai impor didapatkan secara turun-menurun dari orang tua

Faktor Pengambilan Keputusan	Indikator	Sub Indikator	Definisi
Sumber Informasi		Keluarga Prokreasi	- Penggunaan bahan baku kedelai impor dapat dipengaruhi oleh istri/suami, anak
		Kemudahan dalam menyampaikan informasi	- Sangat mudah mendapatkan informasi terkait pengadaan bahan baku kedelai
		Informan mendapat informasi dari media elektronik dan non elektronik	- Media elektronik digunakan untuk media komunikasi antar keluarga dan membantu dalam mendapatkan informasi. Sedangkan media non elektro digunakan untuk membaca berita terkini.
		Sumber informasi secara personal yaitu pada warga, pedagang, penyuluh dll.	- Warga disekitar lingkungan, pedagang, supplier, memberikan informasi apapun terkait kegiatan bahan baku kedelai untuk produksi tempe

Sumber : Analisis Data Primer 2018

A. Faktor Internal

1. Persepsi

Persepsi dapat diartikan sebagai suatu informasi masukan yang akan memberikan gambaran terhadap orang dalam menilai sesuatu. Menurut Mulyana (2002) persepsi manusia terhadap seseorang, objek atau kejadian dan reaksi mereka terhadap hal – hal itu berdasarkan pengalaman dan pembelajaran masa lalu mereka berkaitan dengan orang, objek maupun kejadian yang serupa. Pada penelitian ini para pengrajin tempe memiliki persepsi sendiri-sendiri terhadap penggunaan kedelai impor sebagai bahan baku tempe. Persepsi dibentuk dari beberapa indikator meliputi pengetahuan, pengalaman, dan kebutuhan (Irmayani, 2016).

a. Pengetahuan

Pengetahuan adalah berbagai hal yang diperoleh manusia melalui panca indera. Pengetahuan muncul ketika seseorang menggunakan inderanya untuk menggali benda atau kejadian tertentu yang belum pernah dilihat atau dirasakan sebelumnya (Wijayanti, 2009). Pengetahuan pada penelitian ini dilihat dari sejauhmana pengetahuan para pengrajin tempe tentang kedelai impor dengan karakteristik kedelai impor tersebut. Berikut merupakan cuplikan wawancara yang dilakukan peneliti kepada beberapa informan sebagai berikut :

“...Iya mbak saya tahunya dari dulu, dari orang tua saya, nenek moyang kita secara turun menurun, untuk kedelainya sendiri pakai kedelai impor Amerika cap bola. Kedelai impor itu punya karkteristiknya bagus, mudah diolah, hasilnya lebih banyak dan bagus...”

(Wawancara dengan Ibu Anjarwati, 51 tahun, 2 Mei 2018)

Cuplikan wawancara Ibu Anjarwati diatas juga di perkuat oleh pernyataan dari Bapak Suwaji yakni :

“...Iya tau dari dulu mbak rata-rata di sanan ini pakai kedelainya impor dari Amerika cap bola. Cuma kalau saya sebelum-sebelum ini pernah cob-coba pakai yang merk lain juga, ya sama saja sih mbaak kedelai impor itu kan besar-besar, dari segi perawatannya juga tidak sulit, hasil kedelainya itu mengembang bagus dan jadi tempenya banyak...”

(Wawancara dengan Bapak Suwaji, 48 tahun pada tanggal 14 Mei 2018).

Berdasarkan hasil wawancara terhadap beberapa informan diatas mengenai indikator pengetahuan dalam faktor persepsi berpengaruh nyata terhadap pengambilan keputusan para informan (pengrajin tempe) dalam menggunakan kedelai impor sebagai bahan baku tempe. Hal ini dapat diketahui bahwa pengetahuan para informan (pengrajin tempe) rata-rata didapatkan secara turun-menurun dari orang tua. Kedelai impor menjadi bahan baku utama dalam pembuatan tempe sejak dahulu karena diketahui memiliki karakteristik kedelai yang baik dari tekstur, kenampakan kedelai yang besar dan mekar kemudian pengolahannya yang tidak sulit dan hasil dari kedelai impor yang banyak di bandingkan kedelai lokal. Menurut Zulkarnain (2013) pengetahuan yang harus dimiliki saat melakukan pengambilan keputusan yaitu penguasaan materi masalah, daya abstraki terhadap proses keputusan, kemampuan menyusun jalan pikiran dengan membaca, mendengar, mencermati dan melihat atau mengalami

peristiwa proses pengambilan keputusan dan mengumpulkan data informasi yang membantu pembuatan keputusan.

b. Pengalaman

Pengalaman dapat diartikan sebagai sesuatu yang pernah dialami, dijalani maupun dirasakan, baik sudah lama maupun yang baru saja terjadi (Mapp dalam Saparwati, 2012). Pengalaman yang diteliti meliputi pengalaman para informan terhadap pemakaian kedelai lokal sebelum menggunakan kedelai impor dan melihat perbandingannya. Hampir seluruh informan (pengrajin tempe) di Sentra Industri Tempe Kampung Sanan pernah menggunakan kedelai lokal sebagai bahan baku pembuatan tempe sebelum menggunakan kedelai impor saat ini. Berikut pernyataan informan mengenai indikator pengalaman dalam faktor persepsi :

“...Ya pernah dulu saya pakai kedelai lokal Pasuruan, Jember macem-macem mbak. Kalau rasa enak lokal dan warnanya kuning tapi cepat kisut dalam pengolahannya. Kalau impor kan lebih pucat warnanya untuk hasilnya tapi jadi lebih banyak...”
(Wawancara dengan Ibu Mustakim, 52 tahun pada tanggal 8 Mei 2018)

Cuplikan pernyataan di atas juga diperkuat oleh pernyataan dari Ibu Hj.

Yuliati yakni :

“...Iya pernah, untuk hasilnya itu lebih bagus yang impor karena ngolahnya lebih gampang disbanding lokal, kedelainya besar-besar. Kalau lokal itu kan kecil-kecil mbak...”
(Wawancara dengan Ibu Hj. Yuliati, 56 tahun pada tanggal 17 Mei 2018)

Berdasarkan cuplikan wawancara diatas, diketahui bahwa dari segi pengalaman sendiri, pengrajin tempe dalam menjalankan usaha tempe pernah menggunakan kedelai lokal, namun saat ini menggunakan kedelai impor karena beberapa alasan seperti karakteristik kedelai impor yang baik, ukuran kedelai yang besar, kedelai mengembang dan mekar lebih cepat, pengolahannya yang lebih mudah dari kedelai lokal. Walaupun sebenarnya dari segi rasa kedelai lokal lebih enak namun dalam hal ini para informan tetap lebih memilih kedelai impor sebagai bahan baku tempe sampai saat ini. Pengalaman dalam pembuatan keputusan dapat memberikan keuntungan yaitu dapat menghubungkan pengetahuan yang dimiliki dengan sebab dan akibat dari suatu permasalahan (Zulkarnain, 2013). Pengalaman ternyata menjadi hal penting dalam sebuah

usaha, dengan adanya pengalaman seseorang dapat menjadikan keputusan apa yang dapat memberikan keuntungan buat dirinya.

c. Kebutuhan

Murray (1938), menjelaskan bahwa kebutuhan merupakan suatu konstruk yang mewakili suatu daya pada bagian otak, kekuatan yang mengatur persepsi, apersepsi, pemahaman, konasi dan kegiatan sedemikian rupa untuk mengubah situasi yang ada dan yang tidak memuaskan ke arah tertentu. Pada penelitian ini para informan (pengrajin tempe) di Sentra Industri Tempe Kampung Sanan mengakui bahwa kebutuhan kedelai impor tersebut untuk produksi tempe didapatkan dengan mudah. Hal tersebut dikarenakan semua usaha dagang yang ada di Kampung Sanan hanya menjual kedelai impor dari Amerika, begitu juga dengan koperasi setempat yang hanya menawarkan kedelai impor, jadi dapat dikatakan kebutuhan akan kedelai impor sangat melimpah. Berikut pernyataan yang dikemukakan oleh informan yang bernama Bapak Nugi :

“...Ya kalau kebutuhan ya terpenuhi karena yang ada dijual kan memang kedelai impor, yang cari juga gak ada mbak jadi pakai impor...”
(Wawancara dengan Bapak Nugi, 56 tahun pada tanggal 16 Mei 2018).

Cuplikan wawancara diatas juga di perkuat oleh pernyataan dari Bapak Sanusi yakni :

“...Untuk dari segi kebutuhan ya terpenuhi karena yang dijual kan memang kedelai impor jadi ya pakai itu saja mbak...”
(Wawancara dengan Bapak Sanusi, 68 tahun pada tanggal 7 Mei 2018)

Kebutuhan yang dirasakan dalam penggunaan bahan baku kedelai impor dikarenakan kedelai impor mudah didapatkan di toko-toko usaha dagang bahkan koperasi setempat tidak seperti kedelai lokal yang hampir tidak pernah ditemui lagi keberadaannya. Hal inilah yang menyebabkan para pengrajin tempe untuk menggunakan kedelai impor secara terus-menerus. Dilihat dari segi kebutuhan juga pengrajin tempe menjadikan kedelai impor sebagai kebutuhan yang terus berlanjut.

2. Motivasi

Faktor motivasi mendorong para pelaku IKM tempe dalam membuat keputusan pemakaian kedelai impor. Sebagai mana diketahui motivasi tersebut terjadi karena adanya kebutuhan yang dirasakan oleh para pengrajin tempe. Menurut Sumarwan (2014) yaitu motivasi muncul karena adanya kebutuhan yang

dirasakan oleh seseorang. Kebutuhan tersebut muncul karena seseorang merasa ketidaknyamanan antara yang seharusnya dirasakan dan yang sesungguhnya dirasakan. Kebutuhan yang dirasakan tersebut mendorong seseorang untuk melakukan tindakan memenuhi kebutuhan tersebut, hal inilah yang disebut sebagai motivasi. Informan pada Sentra Idustri Tempe Kampung Sanan dalam mengambil keputusan menggunakan kedelai impor dipengaruhi oleh faktor motivasi hal ini dilihat dari motif informan memilih kedelai impor dan kebutuhan informan yang ingin dipenuhi. Berikut kutipan wawancara tentang faktor motivasi terhadap beberapa informan:

“...Kalau motivasi sendiri ya karena memang stoknya adanya impor jadi mau tidak mau saya pakai impor mbak, kalau dilihat untuk hasil produksinya sendiri ya menguntungkan juga jadinya pakai itu terus...”
(Wawancara dengan Ibu Anjarwati, 51 tahun, 2 Mei 2018)

Cuplikan pernyataan di atas juga diperkuat oleh pernyataan dari Ibu Hj. Yuliati yakni:

“...Alhamdulillah mbak saya sekarang itu produksi 2,7 kwintal kalau dulu itu 4,2 kwintal jadi terpenuhi buat sehari-hari, sekolahin anak bahkan sampai S2...”
(Wawancara dengan Ibu Hj. Yuliati, 56 tahun pada tanggal 17 Mei 2018).

Berdasarkan hasil wawancara tersebut tentang faktor motivasi dalam mempengaruhi keputusan penggunaan kedelai impor memiliki pengaruh yang nyata. Motivasi yang muncul dalam keputusan menggunakan kedelai impor dalam usaha tempe diketahui turun-menurun, para pengrajin tempe tersebut meneruskan usaha orang tua dan bahan baku yang tersedia atau ditawarkan oleh usaha dagang setempat tau koperasi hanya kedelai impor sehingga para pengrajin tempe menggunakan kedelai impor. Kemudian dari segi kebutuhan keluarga informan menyatakan usaha tempe yang telah dilakoni sejak lama ini dapat mencukupi kebutuhan keluarga sehari-hari khususnya dari segi finansial yang dapat menyekolahkan anak-anak hingga kejenjang yang lebih tinggi. Menurut Abraham Maslow kebutuhan bersifat fisiologis (lahiriyah) artinya kebutuhan ini terlihat dalam tiga hal pokok, sandang, pangan dan papan. Hal tersebutlah yang menjadi motif dasar seseorang mau bekerja, menjadi efektif dan dapat memberikan produktifitas yang tinggi dalam bekerja. Motif pengrajin tempe dalam

memproduksi tempe didapat dari kebutuhan yang harus di penuhi untuk keluarga dalam memenuhi sandang, pangan dan papan.

B. Faktor Eksternal

1. Faktor Kebudayaan

Faktor kebudayaan mengambil peran penting dalam mempengaruhi pengambilan keputusan. Menurut Sumarwan (2014) budaya merupakan segala nilai, pemikiran dan simbol yang mempengaruhi perilaku, sikap, kepercayaan dan kebiasaan seseorang dan masyarakat. Budaya tidak hanya bersifat abstrak seperti nilai, pemikiran dan kepercayaan namun dapat berbentuk objek material. Hal tersebut juga sejalan dengan perilaku pengrajin tempe di Kampung Sanan. Pada penelitian ini peneliti mengkaji faktor kebudayaan yang dilihat dari kultur, sub-kultur dan kelas sosial yang mempengaruhi pengambilan keputusan para pengrajin tempe dalam menggunakan bahan baku kedelai impor. Kebudayaan sendiri terdiri dari kultur, sub-kultur dan kelas sosial sebagai berikut.

a. Kultur

Kultur (kebudayaan) merupakan determinan paling fundamental dari keinginan dan perilaku seseorang. Budaya akan memberikan petunjuk kepada seseorang tentang perilaku yang bisa diterima oleh suatu masyarakat dan budaya juga memberikan rasa memiliki identitas bagi seseorang dalam suatu masyarakat. Kebudayaan yang diteliti pada Sentra Indusri Tempe Kampung Sanan ini adalah untuk melihat pengaruh budaya dalam pengambilan keputusan pengrajin tempe untuk memilih kedelai impor. Berikut merupakan cuplikan wawancara mengenai pengaruh budaya terhadap pengambilan keputusan oleh Ibu Anjarwati yakni :

“...Iya mbak tentu saja kan ini saya dapatkan dari bapak saya, tapi ya pakai kedelai lokal juga sebentar baru ke kedelai impor. Ya namanya turun menurun mbak jadi mengikuti...”

(Wawancara dengan Ibu Anjarwati, 51 tahun, 2 Mei 2018)

Cuplikan pernyataan di atas juga diperkuat oleh pernyataan dari Ibu Chamim tentang faktor budaya yang yakni:

“...Iya mbak kan ini dari orang tua saya, jdi sudah otomatis turun menurun ke saya dan suami saya mbak. Ya semuanya terjadi begitu saja mbak wong dari dulu hidup dari tempe semua...”

(Wawancara dengan Ibu Chamim, 52 tahun pada tanggal 14 Mei 2018)

Berdasarkan hasil wawancara dari beberapa informan diatas menjelaskan tentang penggunaan kedelai impor telah menjadi kebiasaan secara turun-menurun dikarenakan kualitas dan kuantitas dari kedelai impor sendiri, selain itu adanya perilaku pemakaian kedelai impor dari orang tua sejak dahulu secara otomatis telah memberikan kebiasaan untuk generasi selanjutnya menggunakan kedelai impor tersebut. Menurut Sumarwan (2014) budaya tidak hanya bersifat abstrak seperti nilai, pemikiran dan kepercayaan namun dapat berbentuk objek material. Budaya yang bersifat nilai, pemikiran dan kepercayaan mampu mengubah mindset seseorang untuk mau

b. Sub Kultur

Setiap kultur memiliki sebuah sub kultur yang lebih kecil yang dapat memberikan identifikasi dan sosialisasi yang lebih spesifik dari anggotanya. Dalam hal ini sub kultur terdiri dari kebangsaan, agama, kelompok, ras dan daerah geografis. Banyak sub budaya yang membentuk segmen pasar penting, dan pemasar sering merancang produk dan program pemasar yang disesuaikan dengan kebutuhan mereka. Sub-kultur yang diteliti mengenai tradisi dalam memproduksi tempe yang terdapat di Sentra Industri Tempe Kampung Sanan. Berikut wawancara peneliti terhadap informan tentang sub-kultur :

“...Oh tidak ada sih mbak disini, ya urusin usaha masing-masing saja mbak...”

(Wawancara dengan Bapak Suwaji, 48 tahun pada tanggal 14 Mei 2018).

Cuplikan pernyataan di atas juga diperkuat oleh pernyataan dari Bapak Nugi yang juga menjadi pengrajin tempe yaitu :

“...Gak ada dek, semua ya bikin tempe semua sama saja...”

(Wawancara dengan Bapak Nugi, 56 tahun pada tanggal 16 Mei 2018).

Berdasarkan hasil wawancara diatas sub-kultur di Sentra Industri Tempe Kampung Sanan tidak berpengaruh nyata. Hal tersebut dikarenakan sub-kultur tentang adanya tradisi di hari-hari tertentu saat produksi tempe tidak ada. Para pengrajin tempe hanya sibuk untuk mengurus usaha masing-masing tanpa adanya acara atau peringatan hari penting untuk usaha tempennya.

c. Kelas sosial

Kelas sosial merupakan pembagian masyarakat yang relatif homogen dan permanen, tersusun secara hirarkis serta anggotanya menganut nilai-nilai minat

dan perilaku yang sama. Kelas sosial yang dilihat pada pengrajin tempe Sanan yaitu pengaruh usaha tempe yang ditekuni oleh para pengrajin tempe terhadap kelas sosial. Berikut merupakan cuplikan wawancara tentang kelas sosial oleh informan Ibu Anjarwati :

“...Ada pembeda, ya kita bermasyarakat kan punya karakteristik masing-masing, ada yang senang untuk gaya berlebih gitu...”

(Wawancara dengan Ibu Anjarwati, 51 tahun, 2 Mei 2018)

Cuplikan pernyataan di atas juga diperkuat oleh pernyataan dari Ibu Chamim yang juga menjadi pegrajin tempe, yaitu :

“...Oh tidak ada sih mbak, karena disini kan sama-sama jual tempe jadi persaingan secara sehat...”

(Wawancara dengan Ibu Chamim, 52 tahun pada tanggal 14 Mei 2018)

Hasil wawancara terhadap informan diatas tentang kelas sosial dalam mempengaruhi pengambilan keputusan penggunaan kedelai impor diketahui tidak terlalu berpengaruh. Hal ini dikarenakan kebanyakan masing-masing individu mempunyai urusan atau cara masing-masing dalam memproduksi tempe, ada pula yang menyatakan pengaruh kelas sosial ada namun hal tersebut tidak mempengaruhi usaha tempe pengrajin lainnya.

Menurut Dharmmesta dan Handoko (2013), masyarakat kita, pada pokoknya dapat dikelompokkan ke dalam tiga golongan, yaitu : 1). Golongan Atas Yang termasuk dalam kelas ini antara lain: pengusaha-pengusaha, pejabat-pejabat tinggi. 2). Golongan Menengah Yang termasuk dalam kelas ini antara lain: karyawan instansi, pemerintah, pengusaha menengah 3). Golongan Rendah Yang termasuk dalam kelas ini: buruh- buruh pabrik, pegawai rendah, tukang becak, dan pedagang kecil. Kelas sosial yang terdapat pada lingkungan IKM tempe kampung Sanan ini termasuk dalam kategori golongan menengah yakni pengusaha menengah. Namun dalam hal ini pengaruh kelas sosial yang terjadi dalam lingkungan pengrajin tempe di Kampung Sanan tidak terlalu berpengaruh. Hal ini dikarenakan para pengrajin tempe hanya fokus pada usaha tempennya masing-masing.

2. Faktor Keluarga

Keluarga adalah lingkungan mikro yaitu lingkungan yang paling dekat dengan konsumen. Keluarga adalah lingkungan dimana sebagian besar konsumen

tinggal dan berinteraksi dengan anggota-anggota keluarga lainnya (Sumarwan, 2014). Faktor keluarga menjadi faktor yang cukup penting dalam suatu pengambilan keputusan yang dilakukan oleh para pengrajin IKM tempe di Kampung Sanan, khususnya dalam hal pengaruh pengambilan keputusan dalam menggunakan kedelai impor sebagai bahan baku pengolahan tempe. Pengambilan keputusan yang dipengaruhi oleh faktor keluarga ini terdiri dari keluarga orientasi dan keluarga prokreasi.

a. Pengaruh Keluarga Orientasi

Penelitian ini akan membahas pengaruh keluarga orientasi. Keluarga orientasi dimaksudkan adalah pengaruh pengambilan keputusan tentang dimulainya usaha tempe dan keterampilan atau keahlian yang didapatkan untuk produksi tempe, keluarga terdekat yang mempengaruhi adalah sebagian besar dari orang tua (keluarga orientasi).

Berikut merupakan jawaban wawancara yang diberikan informan Bapak Suwaji:

“...Iya dulu saya ikut-ikut orang tua saya bantu-bantu kerja terus pada tahun 1995 langsung usaha sendiri, keterampilan cara buatnya ya mbak turun-menurun dapat dari orang tua...”
(Wawancara dengan Bapak Suwaji, 48 tahun pada tanggal 14 Mei 2018).

Cuplikan pernyataan diatas diperkuat kembali oleh pengrajin tempe Bapak Nugi yang juga menjadi pengrajin tempe yaitu :

“...Iya dek dari orang tua saya, bapak ibu saya dulu ya jual tempe. Saya cuma lihat aja gimana cara dan prosesnya saja udah tau caranya langsung mandiri buat sendiri pas bujang itu...”
(Wawancara dengan Bapak Nugi, 56 tahun pada tanggal 16 Mei 2018).

Berdasarkan hasil wawancara yang telah dilakukan informan tersebut mengenai pengaruh faktor keluarga dalam pengambilan keputusan, diketahui bahwa faktor keluarga orientasi dalam usaha tempe sangat mempengaruhi informan, dimana usaha tempe yang ditekuni oleh pengrajin tempe didapatkan secara turun-temurun dari orang tua. Begitu pula dengan keterampilan cara membuat tempe dari proses awal pencucian kedelai hingga proses pengemasan tempe.

b. Pengaruh Keluarga Prokreasi

Pengaruh keluarga prokreasi yaitu adanya dorongan untuk usaha tempe yang didapatkan dari suami/istri. Pada penelitian ini wawancara yang dilakukan yaitu melihat usaha tempe yang dilakukan oleh pengrajin IKM tempe Sanan dipengaruhi oleh keluarga prokreasi atau tidak. Berikut merupakan jawaban wawancara yang diberikan informan tentang pengaruh pengambilan keputusan dari faktor keluarga prokreasi yakni :

“...Saya belajar sendiri lihat orang perempuan, mulai dari iris tempe, terus kulak baru lama-lama buat tempe sendiri...”

(Wawancara dengan Bapak Sanusi, 68 tahun pada tanggal 7 Mei 2018)

Berdasarkan pernyataan informan diatas diketahui bahwa adanya pengaruh keluarga prokreasi yang didapatkan dari istri terlebih dahulu lalu mulai untuk usaha tempe. Namun berbeda dengan jawaban informan yang lainnya bahwa semua usaha tempe didapatkan secara turun menurun begitu pula keterampilan cara membuat tempe. Selain itu diakui oleh informan bahwa tidak ada yang mempengaruhi keputusan para informan untuk usaha tempe selain orang tua.

3. Sumber Informasi

Sumber informasi menjadi faktor yang dapat mempengaruhi pengambilan keputusan dalam menggunakan kedelai impor sebagai bahan baku tempe. Sumber informasi yang dimanfaatkan golongan yang inovatif, biasanya banyak memanfaatkan beragam sumber informasi seperti lembaga pendidikan, perguruan tinggi, lembaga penelitian, dinas-dinas terkait, media massa, tokoh-tokoh masyarakat setempat, maupun dari lembaga komersial (pedagang dan lain-lain) (Mardikanto, 1993). Sumber informasi yang diteliti mengenai kemudahan dalam menyampaikan informasi kemudian informasi yang didapatkan informan melalui media elektronik dan non elektronik seperti apa, dan sumber informasi yang didapatkan informan secara personal yaitu pada warga, pedagang atau bahkan penyuluh dan lain-lain. Berikut cuplikan wawancara terhadap beberapa informan, sebagai berikut :

“...Dari pedagang biasanya, nanti dimainkan di olahan terakhirnya ya di tipis potongannya. Dari tv ya ada dulu kalau tentang harga. Iya dari pedagang...”

(Wawancara dengan Ibu Chamim, 52 tahun pada tanggal 14 Mei 2018)

Pernyataan lain juga di berikan oleh pengrajin tempe lainnya Bapak Nugi, yakni :

“...Dipasar kan jualan ada yang lokal ada yang impor pakai lokal 50, impor 50 tapi untuk hasilnya ya lebih banyak impor jadi dipasar itu taunya. Pernah dek dari tv ya itu kalau berita dollar naik/turun gitu dek. Ya dari toko itu dek, kalau harga dollar naik ya ikut naik, kalau turun ya turun. Kalau dulu juga kadang dapat dari koperasi tapi sudah gak pernah ambil di sanan lagi mbak.”

(Wawancara dengan Bapak Nugi, 56 tahun pada tanggal 16 Mei 2018).

Sumber informasi terbagi menjadi kemudahan dalam menyampaikan informasi, informan mendapat informasi dari media elektronik dan non elektronik dan sumber informasi secara personal yaitu pada warga, pedagang, penyuluh dan lain-lain. Berdasarkan hasil wawancara terhadap informan yang diteliti diketahui bahwa sumber informasi tentang bahan baku kedelai impor didapatkan rata-rata dari pedagang atau toko yang menjual, koperasi dan masyarakat setempat. Bentuk komunikasi penyampaian informasi biasanya secara langsung atau personal. Tidak jarang juga para informan mendapatkan dari televisi atau koran. Informasi yang didapatkan biasanya tentang kenaikan harga kedelai seperti dollar naik maka harga dalam negeri juga naik, selain itu adanya informasi tentang ketersediaan bahan baku lainnya. Menurut penelitian Kezia (2017) semakin tinggi tingkat ketersediaan sarana informasi akan meningkatkan manfaat informasi karena semakin beragam informasi yang diperoleh.

4.4.2 Sejauhmana Faktor-Faktor tersebut Mempengaruhi Produksi IKM Tempe, Baik dari Segi Kuantitas maupun Kualitas yang Dirasakan

Faktor-faktor yang mempengaruhi pengambilan keputusan pada pelaku industri kecil menengah (IKM) tempe dalam menggunakan kedelai impor sebagai bahan baku tempe pada tujuan pertama, diketahui bahwa adanya faktor internal dan eksternal. Hasil wawancara kepada informan dari setiap faktor tersebut menjelaskan adanya faktor-faktor yang mempengaruhi produksi IKM tempe baik dari segi kuantitas maupun kualitas. Faktor yang mempengaruhi kuantitas penggunaan kedelai impor adalah faktor sumber informasi. Faktor sumber informasi ini mempengaruhi kuantitas karena diketahui informasi yang didapatkan informan tentang bahan baku seperti kenaikan harga, sehingga para pengrajin tempe harus bisa mensiasati tempe, seperti potongan tempe yang ditipiskan dari

biasanya. Hal tersebut dilakukan agar tidak mempengaruhi pendapatan pengrajin tempe sendiri. Berikut pernyataan informan mengenai pengaruh kuantitas pada produksi tempe :

“...Dari pedagang biasanya, nanti dimainkan di olahan terakhirnya ya di tipis-potongannya...”

(Wawancara dengan Ibu Chamim, 52 tahun pada tanggal 14 Mei 2018)



Gambar 1. Pemotongan tempe

Sedangkan faktor yang mempengaruhi dari segi kualitas adalah faktor persepsi dimana persepsi informan yang telah mengubah *mindset* dari pemakaian kedelai lokal ke kedelai impor yang kaya akan kualitas dan keuntungan yang dirasakan. Persepsi sebagai proses dimana seseorang memilih, mengorganisasikan, mengartikan masukan informasi untuk menciptakan suatu gambaran yang berarti dari dunia ini (Setiadi, 2013). Keuntungan yang dirasakan seperti kenampakan tempe yang lebih menarik, biji kedelai yang besar dan hasil produksi yang banyak otomatis dapat menjamin pendapatan yang tinggi juga. Berikut pernyataan informan mengenai faktor persepsi :

“...iya pernah mbak dulu tapi kalau lokal itu cara buatnya sulit, warnanya hijau makak-makak kuning gitu kalau rasanya sih enak lokal. Sedangkan impor itu kedelainya besar-besar jadi pas jadi tempennya itu bagus mbak. Kalau disini misal kita produksi kedelai impor 2 kwintal nah kalau pakai lokal itu mesti 2 kwintal lebih karena kedelainya kecil-kecil itu mbak jadi menyusut. Makanya saya pakai impor sampai sekarang...”

(Wawancara dengan Bapak Suwaji, 48 tahun pada tanggal 14 Mei 2018)

Pernyataan informan mengenai faktor persepsi mempengaruhi produksi tempe dari segi kualitas. Hal tersebut diketahui bahwa penggunaan kedelai lokal dirasa sulit oleh informan sedangkan kedelai impor memiliki kenampakan kedelai

yang bagus dan besar-besar, untuk hasil juga kedelai impor lebih baik dari pada kedelai lokal yang hasil tempennya akan menyusut. Hal ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh (Effendi, 2014) yaitu faktor utama kualitas kedelai merupakan faktor yang sangat penting bagi pengrajin tempe. Rata-rata pengrajin tempe menggunakan kedelai impor karena kualitasnya lebih baik. Selain itu pengrajin tempe memilih kedelai impor karena biji kedelainya tidak keras. Biji yang tidak keras tersebut akan memudahkan *rhizobium* dalam proses fermentasi, dari segi warna kedelai impor lebih cerah dan bersih, ukuran kedelai impor lebih besar dan sama rata.



Gambar 2. Kualitas Kedelai Impor

4.4.3 Faktor-Faktor Internal dan Eksternal yang Menghambat dan Mendorong Aktivitas Inovasi yang dilakukan oleh IKM Tempe

Proses perubahan pada suatu sistem sosial dapat diawali dengan adanya keputusan untuk melakukan inovasi. Keputusan untuk membuat inovasi ini mungkin muncul dari individu, kelompok/organisasi atau otoritas kekuasaan. Inovasi dapat dilakukan pada tingkat subsistem mana saja dan baik oleh individu, penguasa atau sekelompok orang. Hasil wawancara terhadap 7 informan mengenai faktor internal dan eksternal yang mendorong dan menghambat aktifitas inovasi dijabarkan kedalam karakteristik inovasi. Teori karakteristik menurut Rogers (21203) yaitu keuntungan relative, keserasian, kerumitan, ketercobaan.

1. Keuntungan Relatif

Keuntungan relatif adalah sejauhmana inovasi dianggap lebih baik dari ide atau gagasan lama yang telah diadopsi atau yang telah ada sebelumnya. Tingkat

keuntungan relatif biasanya diukur dari keuntungan secara aspek ekonomi dan kecepatan adopsi, aspek status dan inovasi, efek insentif bagi tingkat adopsi. Dalam penelitian ini akan melihat tentang perbandingan dari kedelai lokal dan impor serta kedelai manakah yang menjadi unggulan dan dapat menguntungkan pengrajin tempe. Berikut adalah cuplikan wawancara terhadap informan tentang keuntungan relative :

“...Iya mbak lebih baik yang impor, dari segi manapun itu impor menang mbak kualitas, kuantitas pokoknya juara. Dari segi ekonomi jelas menguntungkan karena hasil jadi dari impor itu lebih banyak kalau yang lokal kan tidak mekar dan hasilnya menyusut...”

(Wawancara dengan Bapak Sanusi, 68 tahun pada tanggal 7 Mei 2018)

Berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Sanusi tentang keuntungan relative mengenai pemakaian kedelai impor, dapat diketahui bahwa penggunaan kedelai impor menjadi pilihan informan karena keunggulan dari kualitas dan kuantitas yang diraskan, seperti dari segi ekonomi sendiri hasil jadi menjadi tempe lebih banyak karena tekstur kedelai yang mudah mekar dan baik. Sehingga pendapatan yang didapat juga banyak. Keuntungan relatif adalah tingkat kelebihan suatu inovasi, apakah lebih baik dari inovasi yang ada sebelumnya atau dari hal-hal yang biasa dilakukan. Biasanya diukur dari segi ekonomi, prestasi sosial, kenyamanan dan kepuasan. Semakin besar keuntungan relatif yang dirasakan oleh adopter, maka semakin cepat inovasi tersebut diadopsi. Karakteristik ini dianggap menjadi salah satu prediktor terbaik dari adopsi suatu inovasi (Lee, Hsieh, dan Hsu, 2011). Keuntungan tersebut juga dirasakan pengrajin tempe di Kampung Sanan, inovasi tersebut dapat diterima dan dirasakan terlebih dari segi ekonomi.

2. Keserasian

Keserasian (*Compactibility*) adalah tingkat keserasian antara inovasi yang akan didifusikan dengan nilai-nilai, pengalaman masa lalu dan kebutuhan potensial dari adopter. Suatu ide yang memiliki keserasian maka akan mengurangi ketidakpastiannya bagi calon adopter sehingga tidak ada keraguan untuk mengadopsi. Tingkat keserasian sendiri dalam penelitian ini dilihat dari keserasian dengan nilai-nilai dan kepercayaan, keserasian dengan ide yang lebih dulu diperkenalkan dan keserasian dengan kebutuhan. Berikut kutipan wawancara terhadap informan mengenai tingkat keserasian :

“...Tingkat kebutuhannya memang cocok, kalau lihat dari budaya sih nggak mbak sama kalo pengolahannya itu sama saja kayak lokal. Kadang karakter kedelai masing-masing, missal merek A kalau wes cocok ya pakai itu tapi tiba-tiba stok kosong ya pakai yang lain kurang cocok, jadi merugikan cuma tidak terlalu sih mbak...”

(Wawancara dengan Bapak Sanusi, 68 tahun pada tanggal 7 Mei 2018)

Berdasarkan hasil wawancara dengan salah satu informan mengenai aspek keserasian dalam karakteristik inovasi yang berlangsung, diketahui bahwa keserasian dari nilai-nilai atau kepercayaan tidak terlalu mempengaruhi dalam produksi tempe. Kemudian dari segi keserasian dengan ide yang lebih dahulu diperkenalkan untuk teknik atau keterampilan pengolahan tempe menggunakan kedelai impor sama saja dengan kedelai lokal. Hanya saja karakter kedelai impor yang berbeda maka akan ada pengolahan sedikit berbeda namun tidak terlalu rumit dan tidak merugikan. Dilihat juga dari segi keserasian dengan kebutuhan penggunaan kedelai impor memang menjadi kebutuhan yang cocok untuk para pengrajin tempe dalam menjalankan usaha tempennya. Menurut Mndzebele (2013) kompatibilitas dinilai sebagai sejauh mana suatu inovasi teknologi dianggap sebagai konsisten dengan praktik yang ada operasi, keyakinan, nilai-nilai, pengalaman masa lalu dan kebutuhan. Dalam hal ini kaitannya keserasian dengan pengalaman masa lalu di akui oleh pengrajin tempe dengan serasi dengan masa sekarang, dilihat dari cara pengolahan kedelai lokal dulu sama saja dengan pengolahan kedelai impor.

3. Kerumitan

Keberhasilan suatu inovasi sangat ditentukan oleh tingkat kerumitan. Kerumitan (*Complexity*) adalah tingkat dimana suatu inovasi dipersepsikan sebagai relatif sulit untuk dimengerti atau digunakan. Pada umumnya seseorang atau masyarakat bahkan sistem sosial atau organisasi kurang berminat jika suatu inovasi dirasakan terlalu rumit atau sulit digunakan. Pada penelitian ini peneliti melihat kerumitan pengolahan tempe menggunakan kedelai impor dari segi teknis. Berikut cuplikan wawancara peneliti dengan informan bernama Bapak Suwaji :

“...Gak ada kesulitan sih mbak wong sama saja ngolahnya kayak lokal, cuma ya itu kadang suka ada dicampuri jagung itu sama kalau dollar lagi naik...”

(Wawancara dengan Bapak Suwaji, 48 tahun pada tanggal 14 Mei 2018)

Berdasarkan cuplikan wawancara di atas mengenai tingkat kerumitan yang dirasakan informan dalam mengolah tempe, diketahui bahwa tidak ada kerumitan atau kesulitan yang saat mengolah kedelai menjadi tempe. Hanya saja kesulitan dirasakan ketika dollar naik, hal ini menyebabkan harga kedelai impor menjadi naik. Sehingga para pengrajin tempe biasanya membuat tempe dengan potongan yang berbeda dari biasanya agar harga jualnya tetap sama dan tetap menguntungkan.

4. Keterlihatan

Keterlihatan adalah tingkat dimana hasil suatu inovasi dapat dilihat (visible) bagi orang lain. Keterlihatan hasil inovasi yang dapat dilihat dengan mata maka memungkinkan seseorang dapat mempertimbangkan untuk menerimanya, dari pada inovasi yang berupa abstrak yang hanya diwujudkan dalam pikiran atau hanya dapat dibayangkan. Keterlihatan disini dimaksudkan adanya dorongan atau motivasi seseorang untuk ikut berusaha tempe yang disebabkan oleh usaha tempe yang ditekuni para pengrajin tempe Sanan. Berikut cuplikan wawancara terhadap informan :

“...Ada, ada anak-anak kerja yang mulai bikin itu cuma belum bisa sukses dan belum bisa menentukan pasar sendiri juga...”
(Wawancara dengan Ibu Mustakim, 52 tahun pada tanggal 8 Mei 2018)

Berdasarkan cuplikan wawancara diatas dapat diketahui bahwa pemilihan menggunakan kedelai impor dirasakan menguntungkan. Usaha tempe yang ditekuni para pengrajin tempe di Sentra Industri Tempe Kampung Sanan terbukti mampu memberikan dorongan atau motivasi bagi orang-orang yang ingin memulai menjadi produsen tempe yang sukses dengan mengikuti jejak pengerjin tempe Sanan.

Jika dilihat dari faktor internal dan eksternal diatas maka faktor-faktor yang tergolong berpengaruh nyata dalam mendorong aktivitas inovasi yaitu faktor persepsi, motivasi dan keluarga. Faktor persepsi menjelaskan tentang pengetahuan bahwa kedelai impor menjadi bahan baku utama dalam pembuatan tempe sejak dahulu karena diketahui memiliki karakteristik kedelai yang baik dari tekstur, kenampakan kedelai yang besar dan mekar kemudian pengolahannya yang tidak sulit dan hasil dari kedelai impor yang banyak di bandingkan kedelai lokal.

Pengalaman pengrajin tempe dalam menjalankan usaha tempe pernah menggunakan kedelai lokal, namun saat ini menggunakan kedelai impor karena beberapa alasan seperti karakteristik kedelai impor yang baik, ukuran kedelai yang besar, kedelai mengembang dan mekar lebih cepat, pengolahannya yang lebih gampang dari kedelai lokal. Kebutuhan yang dirasakan dalam penggunaan bahan baku kedelai impor dikarenakan kedelai impor mudah didapatkan di toko-toko usaha dagang bahkan koperasi setempat tidak seperti kedelai lokal yang hampir tidak pernah ditemui lagi keberadaannya.

Faktor motivasi menjelaskan motif informan melakukan usaha tempe dengan menggunakan kedelai impor yang dipengaruhi oleh kebutuhan informan dalam memenuhi kelangsungan hidup seperti memenuhi kebutuhan sandang, pangan dan papan, hal ini sesuai dengan pendapat dari Sumarwan (2014) bahwa motivasi muncul karena adanya kebutuhan yang dirasakan oleh seseorang. Kebutuhan yang dirasakan tersebut mendorong seseorang untuk melakukan tindakan untuk memenuhi kebutuhan tersebut. Faktor keluarga yaitu pendorong informan untuk melakukan usaha tempe yang didapatkan secara turun-temurun dari orang tua. Keluarga menjadi salah satu pengaruh nyata yang dirasakan para pengrajin tempe di Sanan. Sedangkan tidak terdapat faktor yang menghambat aktivitas inovasi dikarenakan faktor lainnya seperti faktor kebudayaan dan sumber informasi tidak berpengaruh nyata terhadap aktivitas inovasi.

Tabel 6. Faktor-Faktor Internal dan Eksternal yang Menghambat dan Mendorong Aktivitas Inovasi

Faktor pengambilan Keputusan	Faktor Pendorong	Indikator	Faktor Penghambat
Faktor Internal	Persepsi	Pengetahuan : terhadap kedelai impor seperti karakteristik kedelai yang baik, kedelai mudah mekar, <u>pengolahan yang mudah</u> Pengalaman : pengrajin tempe pernah menggunakan kedelai lokal namun saat ini beralih <u>menggunakan kedelai impor</u> Kebutuhan : kebutuhan akan kedelai impor terpenuhi	Tidak Ada
	Motivasi	Motif informan memilih	

Faktor pengambilan Keputusan	Faktor Pendorong	Indikator	Faktor Penghambat
		kedelai impor : pengrajin tempe mengikuti Kebutuhan informan yang ingin dipenuhi : kebutuhan sandang, pangan dan papan terpenuhi	
Faktor Eksternal	Keluarga	Keluarga Orientasi : Pengambilan keputusan yang dipengaruhi oleh orang tua Keluarga Prokreasi : pengambilan keputusan yang dipengaruhi oleh su pengambilan keputusan yang dipengaruhi oleh suami atau istri	Tidak Ada

Sumber : analisis data primer 2018



V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan sebagai berikut :

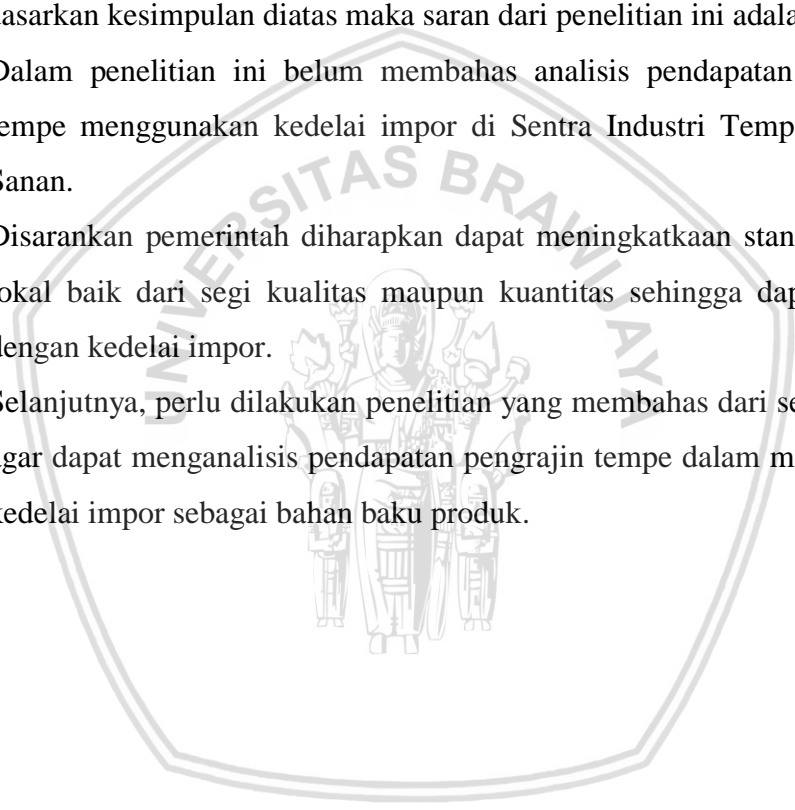
1. Faktor-faktor yang mempengaruhi pengambilan keputusan para industri kecil menengah (IKM) tempe dalam menggunakan kedelai impor sebagai bahan baku tempe terbagi menjadi faktor internal dan eksternal. Faktor internal terdiri dari persepsi yakni persepsi pengrajin tempe terhadap kedelai impor terutama dai kualitas kedel impor yang baik, pengolahan yang mudah dan kuantitas yang dihasilkan lebih banyak dari kedelai lokal. Kemudian faktor motivasi, yakni adanya motif informan melakukan usaha tempe dengan menggunakan kedelai impor yang dipengaruhi oleh kebutuhan untuk hidup. Sedangkan faktor eksternal terdiri dari kebudayaan yakni budaya yang terdapat pada lingkungan IKM tempe Sanan tidak berpengaruh nyata seperti kelas sosial yang terjadi tidak mempengaruhi usaha masing-masing pengrajin tempe, kemudian adanya faktor keluarga yang mempengaruhi yakni orang tua dan suami atau istri dalam pengambilan keputusan menggunakan kedel impor. Faktor yang terakhir yakni sumber informasi yakni sumber informasi tentang bahan baku kedelai impor didapatkan rata-rata dari pedagang atau toko yang menjual, koperasi dan masyarakat setempat. Bentuk komunikasi penyampaian infromasi biasanya secara langsung atau personal. Tidak jarang juga para informan mendapatkan dari televisi atau koran.
2. Faktor-faktor yang mempengaruhi produksi IKM tempe dari segi kuantitas yaitu sumber informasi. Sumber informasi mempengaruhi kuantitas karena diketahui informasi yang didapatkan informan tentang bahan baku seperti kenaikan harga, sehingga para pengrajin tempe harus bisa mensiasati tempe, seperti potongan tempe yang ditipiskan dari biasanya. Faktor yang mempengaruhi dari segi kualitas adalah faktor persepsi. Persepsi informan yang telah mengubah *mindset* dari pemakaian kedelai lokal ke kedelai impor yang kaya akan kualitas dan keuntungan yang dirasakan.
3. Faktor-faktor internal dan eksternal yang mendorong aktivitas inovasi yang dilakukan oleh IKM tempe yaitu faktor persepsi, motivasi dan keluarga. Faktor persepsi menjelaskan tentang pengetahuan, pengalaman dan kebutuhan

informan terhadap kedelai impor. Faktor motivasi menjelaskan motif informan melakukan usaha tempe dengan menggunakan kedelai impor yang dipengaruhi oleh kebutuhan untuk hidup dan faktor keluarga yaitu pendorong informan untuk melakukan usaha tempe yang didapatkan secara turun-temurun oleh orang tua. Sedangkan tidak terdapat faktor yang menghambat aktivitas inovasi dikarenakan faktor lainnya seperti faktor kebudayaan dan sumber informasi tidak berpengaruh nyata terhadap aktivitas inovasi.

5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas maka saran dari penelitian ini adalah :

1. Dalam penelitian ini belum membahas analisis pendapatan dari usaha tempe menggunakan kedelai impor di Sentra Industri Tempe Kampung Sanan.
2. Disarankan pemerintah diharapkan dapat meningkatkan standart kedelai lokal baik dari segi kualitas maupun kuantitas sehingga dapat bersaing dengan kedelai impor.
3. Selanjutnya, perlu dilakukan penelitian yang membahas dari segi ekonomi agar dapat menganalisis pendapatan pengrajin tempe dalam menggunakan kedelai impor sebagai bahan baku produk.



DAFTAR PUSTAKA

- Anwar, L. (2015). *Faktor-faktor yang mempengaruhi pengambilan keputusan petani terhadap budidaya kedelai (studi kasus Desa Sambirejo, Kecamatan Gabus, Kabupaten Pati)*. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Arikunto. (2010). *Prosedur penelitian: suatu pendekatan praktek*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Badan Pusat Statistik. (2007). *Analisa Penyusunan Kinerja Makro Ekonomi Dan Sosial Jawa Timur Tahun 2007: Data Makro Sosial dan Ekonomi Jawa Timur Tahun 2003-2007*. Surabaya: Pemerintah dan BPS Jawa Timur
- Badan Standarisasi Nasional. (2012). *Tempe: Persembahan Indonesia untuk Dunia*. Jakarta
- Bungin, Burhan. (2007). *Penelitian Kualitatif: Komunikasi, Ekonomi, Kebijakan Publik dan Ilmu Sosial lainnya*. Jakarta: Putra Grafika
- Cahyono, Isaskar, Safitri dan Cicik. 2008. *Persepsi dan Faktor-Faktor Penentu Perilaku Konsumen Beras Lokal*. Jurnal Habitat Vol XIX
- Creswell, J. W. (2016). *Research Design: Pendekatan Metode Kualitatif, Kuantitatif dan Campuran (4th ed)*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- Dharmmesta, Basu Swastha & Hani Handoko. (2013). *Manajemen Pemasaran Analisis Perilaku Konsumen*. Yogyakarta. BPFE-Yogyakarta
- Dinas Perindustrian, Perdagangan, dan Koperasi Ponorogo. (2012). *Laporan Pendataan Industri Kecil Menengah Kabupaten Ponorogo*. Ponorogo
- Efendi et al., (2014). *Indikasi Produsen Tahu memilih kedelai Lokal dan Produsen Tempe memilih kedelai Impor dalam Memproduksi Tahu dan Tempe Di Kecamatan Gambiran*. Jurnal
- Elizabeth, Hurlock. (1998). *Perkembangan Anak Jilid I*. Jakarta : Erlangga
- Firdaus, M. (2012). *Manajemen Agribisnis*. Jakarta: Bumi Aksara
- Howell, W. C. (1993) "Engineering psychology in a changing world," Annual Review of Psychology, pp. 231-263.
- Jacob dan Gaver. (1998). *Human Factors Influencing Decision Making*. Naval Postgraduate School. Monterey California
- Kezia, M. (2017). *Faktor-faktor yang mempengaruhi pengambilan keputusan keanggotaan kelompok wanita tani vigur organik*. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang
- Kotler dan Keller. (2000). *Manajemen Pemasaran*. Jilid I. Edisi ke 13. Jakarta: Erlangga
- Kriyantono, R. (2012). *Teknik Praktis Riset Komunikasi*. Jakarta: Kencana Prenada Media Grup
- Lee, Y., Hsieh, Y., & Hsu, C. 2011. "Adding Innovation Diffusion Theory to the Technology Acceptance Model : Supporting Employees ' Intentions to use

ELearning Systems E-learning and TAM The Technology Acceptance Model (TAM), "Educ. Technol. Soc., vol. 14, no. 4, pp. 124–137

- Lisdiana, F. (2000). *Budidaya Kacang-Kacangan*. Kanisius. Yogyakarta. Pp 1-118
- Mankiw, N. Gregory (2003). *Teori Makroekonomi Edisi Kelima*. Terjemahan. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Manzilati, A. (2017). *Metode Penelitian Kualitatif: Paradigma, Metode dan Aplikasi (Pertama)*. Malang. UB Media.
- Mardikanto, T. (1993). *Penyuluhan Pembangunan Pertanian*. Surakarta: Sebelas Maret University Press
- Miles, M.B, Huberman, A.M, dan Saldana, J. (2014). *Qualitative Data Analysis, A Methods Sourcebook Edition 3*. USA: Sage Publications.
- Mndzebele, Nomsa. 2011. *The Effects of Relative Advantage, Compatibility and Complexity in the Adoption of EC in the Hotel Industry*. International Journal of Computer and Communication Engineering, Vol. 2, No. 4, pp. 473 - 476
- Moelong, L. J. (2012). *Metodologi Penelitian Kualitatif Edisi Revisi*. Bandung: PT. Remaja Rosdakaryas
- Moordingsih dan Faturochman, (2006). *Proses Pengambilan Keputusan Dokter (Physician Decision Making)*. Jurnal Psikologi.
- Murray, H.A. (and Collaborators). 1938. *Exploration in personality*. New York: Oxford
- Mursidah, (2005). *Perkembangan Produksi Kedelai Nasional dan Upaya Pengembangannya di Provinsi Kalimantan Timur*. Kalimantan: LIPI.
- Nazir. (2011). *Metode Penelitian*. Bogor: Penerbit Ghalia Indonesia
- Nurhayati, W. (2001). *Identifikasi dan Karakterisasi Komponen Pahit Pada Tempe Kedelai*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rahmat, Pupu Saeful. (2009). *Penelitian Kualitatif. Equilibrium*, 5 (9), 1-8.
- Rogers, E.M. (2003). *Diffusiosn of Innovation*. Fifth Edition. New York: Free Pass
- Sarah, N. (2001). *Studi Profil Industri (Studi Kasus Industri Tahu Di Jakarta Timur)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Sarosa, S. (2012). *Penelitian Kualitatif: Dasar-dasar*. Jakarta Barat: PT. Indeks
- Setiadi, (2013). *Perilaku Konsumen: Perspektif kontemporer pada Motiv, Tujuan dan Keinginan Konsumen*. Jakarta: Kencana
- Siagian, S. (1995). *Teori Motivasi dan Aplikasinya*. PT. Rineka Cipta. Jakarta
- Soetopo, H. (2010). *Perilaku Organisasional*. Yogyakarta: CV. Andi Offset

- Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif dan R&D*. Bandung: CV. Alfabeta
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif dan R&D*. Bandung: CV. Alfabeta
- Suharyadi dan Purwanto, S. K. (2004). *Statistika Dasar*. Jakarta: Salemba Empat
- Sumarwan, U. (2014). *Perilaku Konsumen, Teori dan Penerapannya dalam Pemasaran*. Jakarta: PT. Ghalia Indonesia
- Sumiati, W.I. (2008). *Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi keputusan petani dalam membeli produk-produk input usahatani padi (studi kasus di Desa Karangrejo, kecamatan wungu, Kabupaten Madiun)*. Skripsi. Universits Brawijaya. Malang.
- Sunyoto, D. (2013). *Teori, Kuisisioner dan Analisis Data untuk pemasaran dan perilaku konsumen*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Susanti, L.W., Sugihardjo, Dan Suwanto. (2008). *Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pengambilan Keputusan Petani Dalam Penerapan Pertanian Padi Organik Di Desa Sukorejo Kecamatan Sambirejo Kabupaten Sragen*. Jurnal Agritexts No 24 Desember
- Sutawi. (2000). *Manajemen Agribisnis*. Malaang: Bayu Media dan UMM Press
- Suryabudhi, Maria. 2003. *Cara Merawat Bayi dan Anak-anak*. Bandung: Alfabeta.
- Syamsi, I. (2000). *Pengambilan Keputusan dan Sistem Informasi*. Jakarta: Bumi Aksara
- Tohar, M. (2007). *Membuka Usaha Kecil* (cetakan 7). Jakarta: Kanisius
- Triono, R.A (2012). *Pengambilan Keputusan Manajerial: Teori dan Praktik untuk Manajer dan Akademisi*. Jakarta: Salemba Empat
- Wijayanti, F. A. 2009. Hubungan tingkat pengetahuan wanita penjaja seks (WPS) tentang HIV/AIDS di resosialisasi Argorejo kelurahan Kali Banteng Kulon Semarang. Semarang.
- Yin, Robert. K. (2015). *Studi Kasus: Desain dan Metode*. Jakarta: Rajawali Press
- Zeelenberg M. and J. Beattie. (1997) "Consequences of regret aversion 2: additional evidence for effects of feedback on decision making," *Organizational Behavior and Human Decision Processes*, 72 pp. 63-78.
- Zulkaranain, W. (2013). *Dinamika Kelompok: Latihan Kepemimpinan Pendidikan* Jakarta: Bumi Aksara



LAMPIRAN

Lampiran 1. Data Informan Peneliti

No	Nama Informan	Alamat	Usia	Pendidikan Terakhir	Pekerjaan	Pendapatan/hari	Jumlah Produksi	Keterangan
1.	Anjarwati	Jl. Sanan gg. 18 nomor 73	51 tahun	SD	Pengrajin tempe	Tidak menentu	3 kwintal	Informan
2.	Mustakim	Jl. Sanan gg. 9	52 tahun	SMP	Pengrajin tempe	Tidak menentu	1 ton	Informan
3.	Sanusi	Jl. Sanan gg. 3E	68 tahun	SD	Pengrajin tempe	Tidak menentu		Informan
4.	Chamim	Jl. Sanan gg. 17 nomor 98, RW. 15, RT. 10	52 tahun	SMA	Pengrajin tempe	250.000/hari	150 kg	Informan
5.	Suwaji	Jl. Sanan bawah nomor 70	48 tahun	SMA	Pengrajin tempe	Tidak menentu	2 kwintal	Informan
6.	Nugi	Jl. Sanan gg. 12	56 tahun	SMP	Pengrajin tempe	150.00/hari	1 kwintal	Informan
7.	Hj. Yuliati	Jl. Sanan bawah nomor 66, RT. 8, RW. 15	56 tahun	SL	Pengrajin tempe	400.000/hari	2,7 kwintal	Informan

Lampiran 2. Kuisisioner Penelitian

PANDUAN WAWANCARA PENELITIAN



Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pengambilan Keputusan Pada Pelaku Industri Kecil Menengah (IKM) Tempe Dalam Menggunakan Kedelai Impor Sebagai Bahan Baku Tempe (Studi Kasus pada Sentra Industri Tempe Kampung Sanan Malang)

Oleh : Mega Mulya Afriyana

I. Identitas Informan

1. Nama :
2. Usia :
3. Pendidikan terakhir :
4. Alamat :
5. Status :
6. Pekerjaan Utama :
7. Pekerjaan suami/istri :
8. Pendapatan :

II. Faktor-faktor yang mempengaruhi pengambilan keputusan pada Pelaku Industri Kecil Menengah (IKM) Tempe dalam Menggunakan Kedelai Impor sebagai Bahan Baku Tempe

Faktor Internal

a. Faktor Persepsi

1. Seberapa jauh pengetahuan bapak/ibu terhadap kedelai impor? (berasal dari Negara mana? Karakteristiknya seperti apa?)
2. Apakah ibu/bapak pernah menggunakan bahan baku kedelai lokal? (bila ya, bagaimana menurut bapak/ibu hasil produksi kedelai lokal jika dibandingkan dengan kedelai impor?)
3. Bagaimana kebutuhan kedelai tersebut untuk produksi dapat terpenuhi?

b. Faktor Motivasi

1. Apa motivasi bapak/ibu dalam menggunakan kedelai impor?
2. Bagaimana peran usaha tempe tersebut dalam memenuhi kebutuhan keluarga bapak/ibu?

Faktor Eksternal

a. Faktor Kebudayaan

1. Menurut bapak/ibu apakah penggunaan kedelai tersebut telah menjadi kebiasaan secara turun-menurun sejak dahulu? (jika ya, mengapa hal tersebut bisa terjadi?)
2. Adakah tradisi di hari-hari tertentu dalam memproduksi tempe?
3. Bagaimana menurut bapak/ibu pengaruh usaha tempe terhadap kelas sosial (pendapatan)?

b. Faktor Keluarga

1. Bagaimana dimulainya usaha produksi tempe bapak/ibu? Dan dari mana keterampilan cara membuat tempe ini ibu/bapak dapatkan?
2. Selain orang tua, siapakah yang menjadi faktor utama terjadinya keputusan untuk melakukan usaha tempe?

c. Sumber Informasi

1. Bagaimana bapak/ibu mendapatkan informasi tentang bahan baku kedelai impor?
2. Selain itu, apakah bapak/ibu mendapatkan informasi tentang kedelai melalui media elektronik seperti televisi? Dan media non elektronik seperti koran atau surat kabar?
3. Selain itu, apakah informasi tentang bahan baku kedelai didapatkan dari masyarakat setempat atau pedagang?

III. Faktor internal dan eksternal yang mendorong dan menghambat aktifitas inovasi

1. Menurut Bapak/Ibu dalam memproduksi tempe lebih baik menggunakan kedelai lokal atau impor? Apakah keuntungan yang ibu dapatkan apakah dari aspek ekonomi atau status?

2. Menurut Bapak/Ibu dalam penggunaan kedelai impor apakah melihat dari tingkat keserasian dengan kebudayaan, cara pengolahannya yang sama dengan kedelai lokal, atau serasi dengan tingkat kebutuhan?
3. Apakah menurut bapak/ibu penggunaan kedelai impor ini mengalami kesulitan?
4. Apakah dari segi teknis, penggunaan kedelai impor menguntungkan? (jika ya, apakah ada produsen lain yang termotivasi atas hasil tersebut?)



Lampiran 3. Dokumentasi Penelitian



Gambar 1. Dokumentasi bersama informan Ibu Anjarwati



Gambar 2. Dokumentasi bersama informan Bapak Sanusi



Gambar 3. Dokumentasi bersama informan Ibu Chamim



Gambar 4. Dokumentasi informan Bapak Suwaji



Gambar 5. Dokumentasi bersama informan Ibu Hj. Yuliati



Gambar 6. proses pengemasan kedelai dikediaman informan Ibu Mustakim dalam proses pengemasan kedelai



Gambar 7. Kenampakan kedelai di kediaman informan Bapak Nugri



Gambar 8. Proses Pengolahan tempe



Gambar 9. Tempat pendinginan tempe



Gambar 10. Wadah untuk proses pencucian kedelai